

ts

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **23**
- SRM **31.5**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (57.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.5%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.1%)	68 %	1202
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Cukier	Brown Sugar, Light	0.1 kg (1.7%)	100 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (6.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	English Golding	8 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-----------------------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa arabica	70 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Amaretto	300 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Słody ciemne na ostatnie 10/15 minut zacierania.

Wszystkie cukry na 15 minut gotowania.

Ilość amaretto i ewentualnego aromatu migdałowego do zastanowienia :)
10 kwi 2019, 15:46