

UJWIECOTO

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **38**
- SRM **12.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.5%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (2.5%)	65.2 %	315
Płynny ekstrakt	Miód Pomarańczowy	3 kg (30%)	70 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lubelski	50 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yeast Bay Saison blend 2	Ale	Gęstwa	300 ml	---
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile