

# 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
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj 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 |