

# WLP510 Belgian Bastogne

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **23.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (64.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.8%)	79 %	10
Ziarno	Swean BLACK	0.1 kg (1.1%)	55 %	1250
Ziarno	SWAEN RED GOLD	1.7 kg (18.3%)	70 %	40
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (5.4%)	100 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	40 min	13.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP510 - Belgian Bastogne Ale Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	---