

#91 Petite

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **21**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **7.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.1 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.508 kg (50.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.169 kg (16.7%)	80 %	5
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.15 kg (14.8%)	97 %	0
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.069 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.047 kg (4.6%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.047 kg (4.6%)	81 %	6
Ziarno	Aromatic Malt	0.024 kg (2.4%)	78 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	2 g	45 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	21 g	7 min	3.21 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	5.4 g	7 min	5.1 %

Aromat (koniec gotowania)	lunga	0.8 g	7 min	11 %
---------------------------	-------	-------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Kreda	1 g	Zacieranie	50 min