

#94 Belgian Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wyszładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 28/11/2021 Warzenie
Zadanie drożdży w 16C

ok. 4 lub 5 dni w 15C, potem po stopień na dzień w górę.
Ok. 9 dnia już pokojowa ~21-22C

na 09/12/21 - 11 dzień fermentacji:
82 % att., 5% alk, pyszne fenole
9 gru 2021, 18:38