

Ale Be+De

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (84.6%)	81 %	4
Ziarno	carared	0.2 kg (6.8%)	50 %	---
Ziarno	Abbey Castle	0.055 kg (1.9%)	80 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (6.8%)	72 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10.4 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	5 min	4.1 %