

Amerykańska belgijka

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **74 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **74 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (81.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.6%)	80 %	16
Ziarno	cookie	0.1 kg (2.3%)	80 %	45
Ziarno	strzegom caramel pale	0.2 kg (4.7%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	24 g	15 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	70 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	H ₃ PO ₄	5 g	Zacieranie	74 min
-----------------	--------------------------------	-----	------------	--------