

Apricot Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **7.6**
- 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 **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting Pale Ale	1.5 kg (57.7%)	80 %	6
Ziarno	CastleMalting Monachijski	0.6 kg (23.1%)	80 %	15
Ziarno	CastleMalting Abbey	0.25 kg (9.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Carabelge	0.25 kg (9.6%)	80 %	33

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	5.25 g	Mangrove Jack's

Dodatki

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

Czynnik do wody	Brewferm Chlorek wapnia 33%	1.5 g	Zacieranie	60 min
przy 3g chlorku wapnia potrzebne jest 6,8 ml roztworu				
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	0.5 g	Gotowanie	60 min
1 ml				
Klarowanie	Whirlfloc	0.63 g	Gotowanie	5 min
pH brzeczki powinno być w zakresie 5.0-5.5				
1.25g to pół tabletki				
Klarowanie	Mangrove Jack's Liquid Beer Finings	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
24h przed butelkowaniem				
Dodatek smakowy	Leonce BlancApricot - Puree z moreli	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Natural Expert Morela naturalna suszona na słońcu	500 g	Fermentacja cicha	5 dni
Mrożona dwa tygodnie. Przed wrzuceniem na cichą podpiekana 30 min w 110 st. C i zmielona do puree				
Klarowanie	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Ksylitol	130 g	Butelkowanie	---
Na 5l piwa dodałem 65g				