

B.A

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (55.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (37.3%)	79 %	6
Ziarno	karmelowy czerwony	0.3 kg (5.6%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.065 kg (1.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa classic belgian wittbier	Ale	Gęstwa	250 ml	gozdawa

Dodatki

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

Klarowanie	mech irlandzki	7 g	Gotowanie	5 min
------------	----------------	-----	-----------	-------