

Belg Morelale

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **14.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	4 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg (20%)	79 %	45
Ziarno	Munich Malt	2 kg (20%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew