

Belgian Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (54.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (24.4%)	80 %	5
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (6.1%)	100 %	99
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (2.4%)	80 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	HALLERTAU MITTELFRUHT	45 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	HALLERTAU MITTELFRUHT	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26	Ale	Gęstwa	182.86 ml	Fermentum Mobile