

Belgian Amber Abbey

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **50.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wsładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (30%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (10%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	75 min	4.5 %
Gotowanie	H.Mittelfruh	10 g	15 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T58	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis