

Belgian Amber Abbey

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **8**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **51.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wsładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (30%)	85 %	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	25 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	10 g	65 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Wyladzanie 78C
Burzliwa: 18-21°C, 7-10 dni
Cicha: 18-21°C, 7 dni
Butelkować z użyciem 7g glukozy na 1L piwa.
27 lip 2022, 22:55