

BELGIAN BRUNE

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **20.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (47.4%)	82 %	4
Ziarno	CHÂTEAU MUNICH LIGHT	2 kg (29.6%)	80 %	15
Ziarno	CHÂTEAU CARA RUBY	0.8 kg (11.9%)	78 %	50
Ziarno	CHÂTEAU CRYSTAL	0.2 kg (3%)	78 %	150
Ziarno	CHÂTEAU CAFFE	0.3 kg (4.4%)	70 %	500
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.25 kg (3.7%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	19.89 g	55 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	17.05 g	5 min	8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	255.68 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	0.36 g	Gotowanie	10 min