

Belgian Single (Brown)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **17.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyśladzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.8 kg (63.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.125 kg (4.4%)	74 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.125 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.075 kg (2.6%)	70 %	837
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (8.8%)	75 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.075 kg (2.6%)	78 %	51
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.3 kg (10.5%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	7.3 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	13 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs