

BELGIAN westvleteren

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.5 kg (45%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (45%)	80 %	8
Cukier	cukier kandyzowany	1 kg (10%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	70 min	9 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	25 g	20 min	3.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	12 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm28	Ale	Suche	30 g	wlp

Notatki

- pierwsze 36/h temp. 20c
następne 10 dni 25c
powrót do 20
2 gru 2019, 20:08