

belgijskie jarzębinowe

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (21.7%)	79 %	10
Ziarno	Carared	0.5 kg (7.2%)	75 %	39
Cukier	laktoza	0.5 kg (7.2%)	--- %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.5%)	61 %	5
Cukier	syrop trzcinowy płynny	0.4 kg (5.8%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	20 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	60 g	5 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	jarzębina	50 g	Gotowanie	2 min
Zioło	jarzębina	50 g	Zacieranie	20 min
Zioło	jarzębina	50 g	Fermentacja cicha	10 dni