

BSA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **10.2**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.51 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Wiedeński	2 kg (35.1%)	79 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7%)	82 %	4
Ziarno	karmell-aromamalz	0.3 kg (5.3%)	75 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Azacca	20 g	90 min	10.8 %
Gotowanie	Perle	20 g	50 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	7 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	7 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowy	10 g	Gotowanie	7 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	7 min