

ciekawostka - śmietnik

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **42**
- SRM **7**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett – Maris Otter Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	80 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora Preta	50 g	30 min	11.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Vic Secret	200 g	3 dni	18.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3944 Belgian Witbier	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka curacao	20 g	Gotowanie	5 min