

Czarny belg III

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **27.6**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (40.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (11.6%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (2.3%)	80 %	45
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (3.5%)	75 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.3%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.5 kg (5.8%)	60 %	900
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Barwiący obłuszczony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	33 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Golding	25 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Słód czekoladowy ciemny dodać przed dojściem do mash-out'u
28 sty 2018, 16:02