

Dark Ginger Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **47.9**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **22.6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (53.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (34.9%)	85 %	3
Ziarno	Słód Carafa® Special typ I	0.3 kg (7%)	65 %	900
Ziarno	Słód Carafa® Special typ III	0.2 kg (4.7%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	7.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	700 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Świeży imbir tarty	50 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Jasna brzeczka warzona razem z lambikiem wiśniowym, słody barwiące dodane w woreczku na początku gotowania (lambik gotowany oddzielnie).
14 sty 2017, 17:32