

Het Belfort

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **18**
- SRM **16.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Malt Karmelowy	0.5 kg (7.9%)	75 %	45
Ziarno	Viking Karmelowy	1 kg (15.9%)	81 %	150
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (55.6%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.6%)	68 %	400
Cukier	Cukier	1.2 kg (19%)	100 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	30 g	90 min	3 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	20 g	60 min	3 %
Gotowanie	Saphir	30 g	15 min	2.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	11 g	Mauribrew

Notatki

- Cukier powinien być dodany w trakcie gotowania na ostatnie 15 minut.
21 kwi 2018, 17:48