

Król Belgii

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **6.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (16.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (16.7%)	82 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Golding	50 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	40 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Herbata jaśminowa	50 g	Fermentacja cicha	2 dni
-----------------	-------------------	------	-------------------	-------

Notatki

- Warka 65. warzone 03.09. Do gotowania poszło z 32 litry niecałe 8 Blg. Po gotowaniu 27l 12 BLG. Przy rozlewie praktycznie 0 BLg ale połączenie z herbatą bardzo ciekawe. Obiecujące piwko! Rozlewane 09.10.2021. Piwko niezłe, acz herbata jasmimowa raczej słabo wyczywalna, curacao też. I drożdże takie, że bez skrobienia nie da się ich wypłukać z butelki.
1 wrz 2021, 19:54