

Langweiliger Belgier

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **25.2**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (54.7%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	1 kg (15.6%)	82.5 %	49
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (15.6%)	78 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.1%)	75 %	20
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.6%)	30 %	1034
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (7.8%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (US)	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra (US)	20 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Sabro (USA)	20 g	5 min	14.8 %
Whirlpool	Sabro (USA)	20 g	20 min	14.8 %
Whirlpool	Mosaic (US)	20 g	20 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-134	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacau	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	10 min