

## LEM | Strawberry Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt         | 3.5 kg (70%) | 82 %       | 4   |
| 4,8 zł |                             |              |            |     |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.5 kg (10%) | 81 %       | 53  |
| 4,6 zł |                             |              |            |     |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 0.5 kg (10%) | 81 %       | 6   |
| 4,1 zł |                             |              |            |     |
| Cukier | Sok truskawkowy - Cukier    | 0.5 kg (10%) | 100 %      | 0   |
| 20 zł  |                             |              |            |     |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Crystal | 50 g  | 55 min | 4.5 %      |
| 6 zł      |         |       |        |            |

### Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                       |     |       |      |                 |
|---------------------------------------|-----|-------|------|-----------------|
| Mangrove Jack's<br>M31 Belgian Tripel | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |
| 14,5 zł                               |     |       |      |                 |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Sok truskawkowy   | 1000 g | Gotowanie         | 5 min  |
| Dodatek smakowy | Truskawki mrożone | 1000 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

## Notatki

- Dodanie słodów do 15L wody o temp. 66C.  
Zacieranie w temperaturze 63C - 45min  
Podniesienie temperatury do 73C - 15 min.  
Podniesienie temperatury do 78-80C - maschout.  
Filtracja i wysładzanie w 10L o temp. 75C.

Fermentacja burzliwa 5-7 dni w temp. 20-25C.

Fermentacja cicha 14 dni w temp. 16-18C

Rozlew 4g glukozy na 0.5L.

Leżakowanie 6-8 tyg. w temp 12-16C

20 cze 2019, 12:29

- Koszt 54 zł  
30 cze 2019, 12:09