

Owczarek belgijski

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **13.9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	80 %	7.5
Ziarno	Castlemalting Abbey	1 kg (14.3%)	78 %	45
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	75 min	11 %
Gotowanie	lunga	35 g	20 min	11 %
Gotowanie	Topaz	40 g	20 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	20 min	14.6 %
Gotowanie	Topaz	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	5 min	14.6 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	lunga	35 g	5 min	11 %
Na zimno	Ella (AUS)	40 g	7 dni	14.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min