

## #000BPA Dori

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.7%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (8.7%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	40 min	11.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	skórka pomarańczy suszona	30 g	Gotowanie	20 min
-----------	---------------------------	------	-----------	--------

## Notatki

- Belgian Pale Ale, Dorota Chrapek (dori)

Zacieranie: Infuzyjne

Fermentacja: Górna

Zawartość ekstraktu (Blg): 13

Brzeczka nastawna w litrach: 19

Informacje ogólne, uwagi

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Biografia 2010, oraz uzyskało tytuł Grand Champion 2010

Surowce

Słody

Słód pale ale 2,5 kg

Słód monachijski typ I 1,0 kg

Słód Abbey Malt 0,3 kg

Słód Carabelge 0,2 kg.

Chmiele

Chmiel Brewer's Gold - 30g

Chmiel Styrian Goldings - 30g

Drożdże

WLP550 Belgian Ale

Inne dodatki

mech irlandzki w 45 minucie gotowania.

Zacieranie

64°C - 20 minut

72°C - 45 minut

Czas gotowania

60 minut

Chmielenie

30g Chmiel Brewer's Gold w 5 minucie gotowania

30g Chmiel Styrian Goldings + mech irlandzki w 45 minucie gotowania.

Fermentacja

Fermentacja burzliwa 8 dni w temperaturze około 20 C

Fermentacja cicha 20 dni w temperaturze około 20 C

17 maj 2018, 15:06