

#19 Trappist Single

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (92.6%) | 80 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.4 kg (7.4%) | 75 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 25 g | 10 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 25 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 25 g | 0 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 25 g | 0 min | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |