

#4

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **52**
- SRM **24.3**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

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 **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.5 kg (41.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2.5 kg (41.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 1 kg (16.7%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 40 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 50 min | 10 % |
| Gotowanie | Puławski | 16.6 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Puławski | 16.7 g | 12 min | 4 % |
| Gotowanie | Puławski | 16.6 g | 7 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Dodatek do wody: łyżka soku cytrynowego na 22l H2O.
Zajebista wydajność 23l na burze 15 brix
02.05.2020 burza 15brix 14.4blg
09.05.2020 cicha 4,5blg
15.05.2020 butlowanie 4blg 4g cukru/butla 0.5l (44sztuki)
3 maj 2020, 00:19