

#46 Belgijska Pralinka

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **23.8**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (50.7%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (7.2%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (21.7%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.16 kg (5.8%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.16 kg (5.8%)	76 %	150
Ziarno	Castle Cafe Light	0.16 kg (5.8%)	75.5 %	250
Cukier	Candi Sugar, Dark	0 kg	78.3 %	542
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.08 kg (2.9%)	20 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	11.5 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	19.99 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suska	100 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Czekoladowy na jakieś 15-20 minut przed końcem zacierania
Do zacieru 2 g CaCO₃
Suska pod koniec gotowania 80g (trochę więcej niż 100g/10l)

Finalnie piwo ma być mniej wytrawne, niż dubbel, więc i goryczka wyższa, niż wskazują widełki dla stylu.

Żeby uzyskać delikatne czekoladowe akcenty: opiekane płatki owsiane do zacierania i czekoladowy na końcówkę zacierania (przyciemni też kolor, co tradycyjnie robi się ciemnym cukrem)

Wyszło 21 BLG. Rozcieńczono do 19,5 blg.
10 gru 2020, 12:42