

#62 Belg w Serbii

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **53.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (93%)	80 %	5
Ziarno	Cookie	0.25 kg (2.3%)	70 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (4.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	50 min	4.2 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	30 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Abbaye	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Notatki

- 18.03.2022 - warzenie
Woda do zacierania 50L,
10L wody do wystadzania.
1.057 OG
18 mar 2022, 21:45
- Wyszło 44L.
Po 3 tygodniach fermentacji zlane na cichą. Zostało 40L
7 kwi 2022, 17:14
- Raczej nie polecam tych drożdży. Jeśli chodzi o suchary dużo lepiej sprawdziły się trappist bulldog B19.
17 cze 2022, 15:29