

American Belgian Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **62.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (80.6%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (8.1%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.1%)	75 %	45
Cukier	Cukier Biały	0.2 kg (3.2%)	--- %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa