

# Amerykańska belgijka

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **74 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **74 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (81.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.6%)	80 %	16
Ziarno	cookie	0.1 kg (2.3%)	80 %	45
Ziarno	strzegom caramel pale	0.2 kg (4.7%)	70 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	24 g	15 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	70 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	H3PO4	5 g	Zacieranie	74 min
-----------------	-------	-----	------------	--------