

Belg - 1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (77.5%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.9%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (9.7%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.08 kg (1.6%)	73 %	120
Ziarno	Carabelge	0.08 kg (1.6%)	80 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (1%)	65.2 %	315
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (4.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	Fuggles	15 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Gęstwa	50 ml	White Labs
----------------------------	-----	--------	-------	------------