

## Belg

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **10.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 2 kg (38.2%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (19.1%)    | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.3 kg (24.8%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Special B Malt              | 0.2 kg (3.8%)   | 65.2 %     | 315 |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.436 kg (8.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.3 kg (5.7%)   | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga                  | 10 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | Styrian Golding        | 10 g  | 20 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Hallertauer mittelfruh | 10 g  | 20 min | 3 %        |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic)  | 10 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Hallertauer mittelfruh | 10 g  | 10 min | 3 %        |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- Może na cichą dam bretty? żeby rozruszać przed Qadrupplem  
*31 sie 2017, 20:01*