

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**
- Wyladuj 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