Belg Aramis

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **20**
- SRM **14.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.07 kg *(35.5%)*	80 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.04 kg *(12%)*	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg *(2.9%)*	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.47 kg *(17%)*	81 %	6
Ziarno	Special W Malt	0.35 kg *(4.1%)*	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.57 kg *(6.6%)*	79 %	10
Ziarno	Żytni	1.58 kg *(18.3%)*	85 %	8
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.25 kg *(2.9%)*	100 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.06 kg *(0.7%)*	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hbc 472	24.99 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	aramis	10.71 g	1 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	hbc 472	10.71 g	1 min	11 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	71.43 ml	Wyeast Labs

Notatki

- w 3 dniu fermentacji burzliwej dodane płątki dębowe
  Cherry coloroso - 6 g
  Francuski dąb kostka - 20 g
  Ammerykański heavy roasted - 6 g
  16 sie 2019, 19:11

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.