

Belg Aurora

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **21**
- SRM **14.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.23 kg (35.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.42 kg (12.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (2.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.59 kg (17%)	81 %	6
Ziarno	Special W Malt	0.14 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.23 kg (6.6%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.63 kg (18.2%)	85 %	8
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.1 kg (2.9%)	100 %	0
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.03 kg (0.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hbc 472	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Aurora	4.28 g	1 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	hbc 472	4.28 g	1 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	28.57 ml	Wyeast Labs