

Belg Morelale

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **14.5**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger | 4 kg (40%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (20%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 2 kg (20%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Munich Malt | 2 kg (20%) | 80 % | 18 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 30 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew |