

## Belg Speci Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **21**
- SRM **19.1**
- Styl **Belgian Dubbel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (8.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (8.9%)	80 %	30
Ziarno	Briess - Aromatic Malt	0.5 kg (8.9%)	77 %	39
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (8.9%)	78.3 %	148
Cukier	Candi Sugar, Clear - z owoców	0.1 kg (1.8%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	50 g	45 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwki suszone	200 g	Gotowanie	120 min
Dodatek smakowy	Rodzynki sułtańskie	200 g	Gotowanie	120 min

## Notatki

- Śliwki i rodzynki gotowane (rozgotowane) oddzielnie w siatce muślinowej przez 120 minut w 3l wody. Dodane do fermentora przed przetoczeniem brzezki. Chłodzenie siłami natury (-8 na dworze)  
*5 lut 2021, 11:11*