

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