

Belgia na Start!

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilznieński	3 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Pszczeniczny	0.5 kg (13.3%)	82 %	5
Ziarno	Viking Malt Żytni	0.25 kg (6.7%)	75 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo US 2017	5 g	60 min	9 %
Gotowanie	Comet US 2017	4 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Citra US 2017	4 g	60 min	9 %
Gotowanie	Idaho US 2017	4 g	60 min	9 %
Na zimno	Amarillo US 2017	86 g	3 dni	9 %
Na zimno	Comet US 2017	46 g	3 dni	8.4 %
Na zimno	Citra US 2017	46 g	3 dni	9 %
Na zimno	Idaho US 2017	46 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Płynne	1000 ml	FM

Notatki

- 1/2 warki bez dodatków
1/2 warki z chmieleniem na zimno - może jakieś NZ?
9 gru 2018, 23:31