

Belgian Amber Abbey

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **50.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (60%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1.5 kg (30%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (10%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 75 min | 4.5 % |
| Gotowanie | H.Mittelfruh | 10 g | 15 min | 4.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale T58 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |