

Belgian Amber Abbey

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **32.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (60%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (30%) | 85 % | 16 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 1 kg (10%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hersbrucker | 75 g | 60 min | 3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hersbrucker | 75 g | 15 min | 3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 60 g | 5 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- Rozcieńczyć do 13.1.
Fermentować 21 stopni Celsjusza.
2 paź 2022, 19:18