

Belgian Autumn

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **70**
- SRM **10**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (15.4%)	79 %	45
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (7.7%)	75 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (7.7%)	80 %	45
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.7%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	6 %
Na zimno	Styrian Eureka	40 g	6 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile