

## Belgian Bruin

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **9.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (64.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.3%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.7 kg (12.8%)	80 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.6%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	70 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs