

Belgian Hoppy Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **8.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (66.7%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (22.2%)	78 %	14
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.2 kg (4.4%)	74 %	12
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.3 kg (6.7%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	30 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	10 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	20 g	3 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew