

Belgian March Beer

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **10.9**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.25 kg (48.4%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Cara Ruby Castle | 2 kg (43%) | 72 % | 49 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.4 kg (8.6%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 5 g | 125 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 17 g | 25 min | 13.5 % |