

Belgian Mario1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **20**
- SRM **15.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **95 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **95 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.8%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	60 %	3
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.4 kg (7%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	10 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- ok

24 paź 2023, 21:43

- ok

24 paź 2023, 21:43