

Belgian nowy nieidealny

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **10.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 5 kg (78.1%) | 83 % | 6 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.7 kg (10.9%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.8%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.2 kg (3.1%) | 75 % | 65 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bramling Cross | 30 g | 60 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 20 g | 15 min | 7 % |
| Na zimno | Hallertau mittelfruh | 50 g | 7 dni | 3 % |
| Na zimno | Challenger | 30 g | 7 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-------------------|------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 15 min |