

Belgian Pale Ale (Dori)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (65.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22%)	79 %	13
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (6.6%)	80 %	45
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (5.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	25 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

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

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Fermentacja burzliwa 8 dni w temperaturze około 20 C
Fermentacja cicha 20 dni w temperaturze około 20 C
14 cze 2018, 11:21