

Belgian Rites

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **71**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian IPA**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.1 kg (19.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (17.9%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (17.9%)	83 %	5
Cukier	Glukoza	0.5 kg (8.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	Sorachi Ace	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Cascade PL	10 g	0 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog B19 Belgian Trapix	Ale	Suche	10 g	bulldog

Notatki

- <https://www.dafont.com/ancient.font?text=Belgian+Rites&psize=1>
3 cze 2018, 13:26