

Belgian Session

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.56 kg (80%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.28 kg (14.4%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.11 kg (5.6%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15.56 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Challenger | 13.89 g | 5 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|-----------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 555.56 ml | Fermentum Mobile |
| Starter | | | | |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|----------------------|-----|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe surowe | 2 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe palone | 2 g | Fermentacja cicha | 7 dni |