

Belgian single yeast Starter

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	4 kg (88.9%)	79 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (11.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	45 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	15 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Orange peel, bitter	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Orange peel, sweet	15 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Vitamin C	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic acid 80%	4.1 g	Zacieranie	60 min

Czynnik do wody	Calcium Chloride	8.1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Calcium Sulphate	7.3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- 20 litrów wody do wysładzania a do tego 2g witaminy C, lactic acid 2.4ml, calcium chloride 4.8g i calcium sulphate 4.3g. 14 litrów wody do wysładzania a do tego 1g witaminy C, lactic acid 1.7ml, calcium chloride 3.3g i calcium sulphate 3g.
24 lip 2020, 15:27