

□ Belgian Trapist Single

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński premium Weyermann	3.25 kg (78.1%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (18%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.16 kg (3.8%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	6.5 g	40 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	18 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	18 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	32 g	3 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	37 g	3 min	3 %
Na zimno	Hallertau Tradition	37 g	7 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Witamina C	3 g	Butelkowanie	---