

# BELGIAN TRAPPIST

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **37**
- SRM **7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsneński Viking Malt Strzegom 3-4,5 EBC	4.607 kg (87.2%)	80 %	4
Ziarno	STRZEGOM CAMEL PALE	0.27 kg (5.1%)	77 %	8
Ziarno	SŁÓD VIKING KARMELOWY 300	0.15 kg (2.8%)	73 %	300
Ziarno	SŁÓD VIKING MONACHIJSKI JASNY I	0.254 kg (4.8%)	78 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla własny (szyszki)	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Amarillo USA	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Sybilla własny (szyszki)	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	Amarillo USA	10 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight USA	15 g	5 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Sybilla własny (szyszki)	10 g	5 min	5 %
---------------------------	--------------------------	------	-------	-----

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
BTAY Belgian Trappist - Gozdawa	Ale	Suche	10 g	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min