

# Belgian Whisky Beer 12 BLG

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **28.8**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

## 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.9%)	79 %	22
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.5 kg (8.9%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.6%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	40 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	10 g	5 min	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Notatki

- <https://homebeer.pl/pl/p/Piwo-domowe-Belgian-Whisky-Beer-12-BLG-zestaw-ze-slodow/1524>  
30 lis 2023, 14:30