

belgian whisky beer

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **28**
- Styl **Belgian Specialty 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 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 **14 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (7.1%)	50 %	45
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.3 kg (10.7%)	74 %	6
Ziarno	special x	0.1 kg (3.6%)	75 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3.6%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	5 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	666 ml	Fermentum Mobile