

Belgian z ekstraktow2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **52**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.5 kg (10.6%) | 80 % | 30 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 0.8 kg (17%) | 80 % | 35 |
| Cukier | Trzcinowy | 1 kg (21.3%) | --- % | --- |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.6 kg (34%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | Profimator Dark | 0.8 kg (17%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 15 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 10 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Notatki

- Zmniejszona ilość chmielu Chinook z 40 do 20
21 lip 2017, 14:55