

## Belgijka Polska - Karminowy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **7.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	wiedeński Viking Malt	1.5 kg (25%)	79 %	9
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	1 kg (16.7%)	78 %	22
Ziarno	cookie (bursztynowy) Viking Malt	0.5 kg (8.3%)	72 %	70
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.3%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski (PL) - granulat	50 g	60 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (PL) - granulat	20 g	5 min	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM28 Habit opata (1 pokolenie)	Ale	Płynne	1045.45 ml	Fermentum Mobile
--------------------------------	-----	--------	------------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	2.09 g	Gotowanie	15 min