

## belgijska 12

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **6.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (7.5%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (5%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	aramis	25 g	55 min	7.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

### Notatki

- Fermentacja burzliwa 8 dni w temperaturze około 20°C.

Fermentacja cicha 20 dni w temperaturze około 20°C.  
24 wrz 2019, 18:19