

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