

Belgijski czil

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (5%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	35 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinook	100 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile