

# Belgijski Gitan

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **36**
- SRM **43.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilsen malt	1 kg (31.7%)	80 %	3.5
Ziarno	Bruntal Pszeniczny	1 kg (31.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (12.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (9.5%)	68 %	1200
Ziarno	Cara Gold	0.2 kg (6.3%)	75 %	120
Ziarno	Castle Cafe	0.15 kg (4.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Special B Castle	0.1 kg (3.2%)	70 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	22 g	70 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	2.85 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Gęstwa	250 ml	---

## Notatki

- ph zacieru 5,4  
26 paź 2018, 10:51