

# Belgijskie Speciality Ale Centrum Piwowarstwa

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **26.1**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.9 kg (78.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (9.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4%)	75 %	150
Cukier	Kondyzowany Ciemny	0.6 kg (7.9%)	--- %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	36 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	18 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	36 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Cukier	600 g	Gotowanie	10 min
Zioło	kolendra	12 g	Gotowanie	10 min