

## Belgijskie w Australii

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row)	2.1 kg (70%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.18 kg (6%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.12 kg (4%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	18 g	55 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	18 g	15 min	4.8 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15.8 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	0 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP570 - Belgian Golden Ale Yeast	Ale	Gęstwa	60 ml	White Labs

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min