

BrussAle

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (39.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (19.8%)	79 %	22
Ziarno	carapil	0.25 kg (5%)	79 %	---
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (9.9%)	81 %	6
Cukier	cukier kandyzowany	0.3 kg (5.9%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Target	10 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	5 min	5.7 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
abb	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	hibiskus	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	jałowiec	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min