

Cośkowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **8.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **41.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (48.1%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (32.7%)	80 %	27
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (4.8%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (4.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	25 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Equinox	100 g	7 dni	16.1 %
Na zimno	Vic Secret	100 g	7 dni	16.2 %

Na zimno	Hallertau Blanc	100 g	7 dni	9.8 %
----------	-----------------	-------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	20 g	Gozdawa

Notatki

- 33l zacieru +
3.4 kg ekstraktu
po chmieleniu zostało około 28 l +
19,5 l zimnej wody źródlanej
straty po chmieleniu 4,5 l
25 wrz 2017, 08:53