

Czarny belg III

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **27.6**
- Styl **Belgian Specjalty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (40.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.5 kg (17.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1 kg (11.6%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (5.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.2 kg (2.3%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.3 kg (3.5%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (2.3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (2.3%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.5 kg (5.8%) | 60 % | 900 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (5.8%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Barwiący obłuszczony | 0.2 kg (2.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 33 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Golding | 25 g | 0 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Słód czekoladowy ciemny dodać przed dojściem do mash-out'u
28 sty 2018, 16:02