

Czyszczenie magazynu

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **34**
- SRM **7.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (8.3%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa belgian trappist ale yeast	Ale	Suche	7 g	---
------------------------------------	-----	-------	-----	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min