

Gwidon

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **8.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (30.3%)	80 %	8
Ziarno	Bruntal Monachijski	1 kg (30.3%)	80 %	16
Ziarno	Bruntal Pszeniczny	1 kg (30.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 200	0.1 kg (3%)	75 %	200
Cukier	cukier	0.2 kg (6.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertau mittelfruh	29 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	11.5 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	10 g	.

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	aframon	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- zmienić chmielenie
podbić goryczkę -35
12 lis 2018, 20:57