

KLASZTORYNY PIES

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **45**
- SRM **10.7**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **15 min**
- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14%)	79 %	7.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (14%)	79 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.35 kg (4.9%)	80 %	32
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (4.2%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	30 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Perle	30 g	50 min	7 %

Gotowanie	Hallertau	20 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	300 g	Gotowanie	15 min