

Król Belgii

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **6.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (50%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 1 kg (16.7%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1 kg (16.7%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 1 kg (16.7%) | 82 % | 14 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|---------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Golding | 50 g | 60 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale BE-134 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | curacao | 40 g | Gotowanie | 15 min |

| | | | | |
|-----------------|-------------------|------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Herbata jaśminowa | 50 g | Fermentacja cicha | 2 dni |
|-----------------|-------------------|------|-------------------|-------|

Notatki

- Warka 65. warzone 03.09. Do gotowania poszło z 32 litry niecałe 8 Blg. Po gotowaniu 27l 12 BLG. Przy rozlewie praktycznie 0 BLg ale połączenie z herbatą bardzo ciekawe. Obiecujące piwko! Rozlewane 09.10.2021. Piwko niezłe, acz herbata jasmimowa raczej słabo wyczywalna, curacao też. I drożdże takie, że bez skrobania nie da się ich wyplukać z butelki.
1 wrz 2021, 19:54