

Leffe Clone #2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (62%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (28.2%)	79 %	10
Cukier	Cukier kandyzowany belgijski biały	0.35 kg (9.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Gęstwa	1 ml	Wyeast Labs
Gęstwa z Belgian IPA 15,7 3 pokolenie. W lodówce od: 17.05.2019r.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra	4 g	Gotowanie	10 min
-----------	----------	-----	-----------	--------

Notatki

- Poprzednie było zbyt drożdżowe mam wrażenie, oraz ciut za wysoka gorycka - mogłoby być bardziej słodowe.
Schodzę z goryczką z 25 na 21.
Nagazowanie tym razem 2,7 max bo przy 2,9 wybrzusza mi kapsle!
20 maj 2019, 12:23