

Lekki Belg

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **13**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - CaraBohemian | 0.4 kg (5.8%) | 75 % | 200 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.6 kg (8.7%) | 75 % | 43 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (5.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (29%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (29%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.5%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Candi Sugar, Amber | 0.5 kg (7.2%) | 78.3 % | 148 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 24 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Oktawia | 16 g | 15 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 20 g | 5 min | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Lager | Gęstwa | 300 ml | Fermentu Mobile |