

## 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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM25 Klasztorna medytacja	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentu Mobile