

## LEM | Belgian Whisky Beer (by Homebeer)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **51**
- SRM **31.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **56.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilszeński	4 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Monachijski Ciemny	0.5 kg (8.9%)	78 %	22
Ziarno	Fawcett - Peated (Wędzony)	0.5 kg (8.9%)	81 %	5
Ziarno	Viking Malt Jęczmień palony 1000	0.4 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Viking Malt Karmelowy 600	0.2 kg (3.6%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ariana	40 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Ariana	10 g	5 min	9.4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Słody wsypujemy do 15l wody o temperaturze 66oC,  
Wysładzanie w 10l wody o temperaturze 75oC.

Fermentacja burzliwa 5-7 dni w temperaturze ok.23-25oC.

Fermentacja cicha w temperaturze 16-18oC około 2-4 tygodnie.

Leżakowanie w temperaturze 10-12oC przez około 6-8 tygodni.

*31 paź 2020, 10:19*