

LEM | Strawberry Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 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 **13.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (70%)	82 %	4
4,8 zł				
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (10%)	81 %	53
4,6 zł				
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
4,1 zł				
Cukier	Sok truskawkowy - Cukier	0.5 kg (10%)	100 %	0
20 zł				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	50 g	55 min	4.5 %
6 zł				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
14,5 zł				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok truskawkowy	1000 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Dodanie słodów do 15L wody o temp. 66C.
Zacieranie w temperaturze 63C - 45min
Podniesienie temperatury do 73C - 15 min.
Podniesienie temperatury do 78-80C - maschout.
Filtracja i wysładzanie w 10L o temp. 75C.

Fermentacja burzliwa 5-7 dni w temp. 20-25C.

Fermentacja cicha 14 dni w temp. 16-18C

Rozlew 4g glukozy na 0.5L.

Leżakowanie 6-8 tyg. w temp 12-16C

20 cze 2019, 12:29

- Koszt 54 zł
30 cze 2019, 12:09