

# Little Belg

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **6.2**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.8 kg (56.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.75 kg (23.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.6%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.2 kg (6.3%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	65 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle BE-134	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe, mocno opiekane	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Suszona skórka gorzkiej pomarańczy (curacao)	10 g	Gotowanie	20 min