

NemPAIm bzik

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	2.5 kg (50%)	78 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4%)	80 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (6%)	80 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6%)	80 %	2
Płynny ekstrakt	sok z bzu	1.5 kg (30%)	100 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.5 %

Drożdże

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

FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------