

NemPAIm

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- 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 **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 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 **15.2 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - 6 Row Brewers Malt | 4 kg (79.2%) | 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 | Aroma CastleMalting | 0.2 kg (4%) | 78 % | 100 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.2 kg (4%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.25 kg (5%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 4 dni | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Golding | 15 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

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

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