

## No.15 Belgian

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **4.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4 kg (68.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.1%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (4.3%)	80 %	30
Ziarno	Colorado Honig	0.1 kg (1.7%)	80 %	12
Cukier	cukier trzcinowy	0.5 kg (8.5%)	90 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strisselspalt	25 g	30 min	1.4 %
Gotowanie	fantasia	10 g	60 min	4.3 %
Na zimno	Strisselspalt	25 g	3 dni	1.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian Tripel M31	Ale	Suche	10 g	mangrove jack