

Ora et bibamus

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **20**
- SRM **19**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (63.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (21.1%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (10.5%)	75 %	30
Cukier	Cukier kandyzowany brązowy	0.5 kg (5.3%)	100 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	25 g	20 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Cukier dodać w 40 min gotowania
8 paź 2018, 10:14