

ORA ET LABORA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM **12.5**
- Styl **Belgian Dubbel**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Weyermann	1.1 kg (14.7%)	80 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I Weyermann	0.6 kg (8%)	73 %	80
Ziarno	Karmel 150 Viking Malt	0.5 kg (6.7%)	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (4%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Promin	30 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Promin	20 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	160 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Chips	100 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- (#14)
21 kwi 2020, 21:35