

# Orval clone Farmhouse tour Wyeast recipe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **9.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

- Temp **61 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **66.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.15 kg (47.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.36 kg (30.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.44 kg (9.7%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.44 kg (9.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.04 kg (1%)	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.09 kg (1.9%)	78.3 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	19 g	60 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	11 g	30 min	3.6 %

## Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	---
Wyeast - Brettanomyces lambicus 5526	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

### Notatki

- 5-7 dni fermentacja 18 st  
14-21 dni bretty 15st  
25 wrz 2020, 18:33