

Orval Trappist Ale Clone

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (55.9%)	80 %	5
Ziarno	Vienna Malt	1.1 kg (22%)	78 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.11 kg (2.2%)	72 %	236
Cukier	Cane (Beet) Sugar	1 kg (20%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	50 g	60 min	3 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Na zimno	Styrian Golding	10 g	---	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White labs saison/bretanomyces blend	Ale	Płynne	400 ml	WLP