

piwo z resztek:) 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **6.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	4 kg (80%)	78 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4%)	80 %	6
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (4%)	78 %	100
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	60 min	10 %
Gotowanie	Golding	25 g	20 min	5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	33 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentum Mobile