

piwo z resztek:)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **10.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 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 **14.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	2 kg (40.5%)	78 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	2 kg (40.5%)	79 %	30
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (6.1%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.2 kg (4%)	80 %	6
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.12 kg (2.4%)	78 %	100
Ziarno	Abbey Castle	0.12 kg (2.4%)	80 %	45
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (4%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kent Goldings	25 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %

Drożdże

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