

## Przysmak trapisty

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **26.4**
- Styl **Belgian Specjalty 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.8 kg (63%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (17%)	80 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.35 kg (4.6%)	70 %	350
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (3.3%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.6%)	73 %	1001
Cukier	Cukier kandyzowany	0.6 kg (7.9%)	--- %	---
Do gotowania (15 minut przed końcem)				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	First Gold	30 g	20 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Słody pszeniczny czekoladowy i czekoladowy po 60 minutach zacierania przy 66 st, następnie podgrzać do 73 st i rozpocząć wysładzanie.  
Wysładzać 14 l wody w temp 78 st.  
Fermentacja burzliwa 21-24 st - 10-14 dni  
Fermentacja cicha 18-21 st - 7 dni

Na 4 dni przed rozlewem wsypać 150g ziaren kawy i zamknąć fermentor.  
Butelkowanie - 7g glukozy na 1 litr piwa.  
*3 mar 2018, 11:47*