

## Special Belge Beer

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **9.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt                              | 3 kg (77.9%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski typ II<br>20-25 EBC<br>Castlemalting | 0.5 kg (13%)   | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30                               | 0.2 kg (5.2%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Special B Malt                                   | 0.15 kg (3.9%) | 65.2 %     | 315 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Flex  | 4 g   | 60 min | 60 %       |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|-------|--------------|
| lalbrew abbaye | Ale | Gęstwa | 11 ml | lallemand    |