

## 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 20-25 EBC 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