

## Szczur w Belgii

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **23**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Tripel**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.1%)	75 %	45
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (7.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition	50 g	55 min	4.3 %
Gotowanie	Callista	50 g	15 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier jasny kandyzowany	0.5 g	Fermentacja burzliwa	30 dni

### Notatki

- Cukier kandyzowany rozpuścić w wodzie i dolać po wystartowaniu fermentacji.  
*30 cze 2020, 13:45*