

Trapist w Rozmarynie

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Weyermann | 3.2 kg (75.3%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.7 kg (16.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.2 kg (4.7%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.15 kg (3.5%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum SZYSZKA | 12 g | 60 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Idaho Gem US | 25 g | 10 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Gęstwa | 400 ml | FM |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|--------------|------|
| Dodatek smakowy | Rozmaryn | 5 g | Butelkowanie | --- |