

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	---