

Wieleozbożowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (28.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (15.6%)	81 %	4
Ziarno	Munich Malt	1 kg (22.2%)	80 %	18
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (11.1%)	63 %	10
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (11.1%)	80 %	2
Ziarno	spelt malt	0.5 kg (11.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------