

Wytrawna Belgijka: 15blg Kolendra Curasao

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 60C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 74C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wysładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.1 kg (78.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (9.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (9.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.2 kg (3.1%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Styrian Golding	30 g	8 dni	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curasao	20 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min