

Zamojskie Belgian Style clone 18l

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	50 min	10 %
Gotowanie	Magnat	18 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Centennial	12 g	25 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	12 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	18 g	7 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	18 g	5 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Wszystkie chmiele dać 10min później niż w przepisie, zostają w torbie po zdjęciu z kuchni.
4 mar 2017, 13:53