

#000BPA Dori

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **5.9**
- Style **Belgian Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **7 %**
- Size with trub loss **22.4 liter(s)**
- Boil time **65 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **29.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **100 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **16.1 liter(s)**
- Total mash volume **20.7 liter(s)**

Steps

- Temp **64 C**, Time **20 min**
- Temp **72 C**, Time **45 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **16.1 liter(s)** of strike water to **70.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **64C**
- Keep mash **45 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **17.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.2%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.7%)	79 %	16
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (8.7%)	75 %	45
Grain	Carabelge	0.2 kg (4.3%)	80 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Nelson Sauvign	30 g	40 min	11.4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Spice	skórka pomarańczy suszona	30 g	Boil	20 min
-------	------------------------------	------	------	--------

Notes

- Belgian Pale Ale, Dorota Chrapek (dori)

Zacieranie: Infuzyjne

Fermentacja: Górna

Zawartość ekstraktu (Blg): 13

Brzeczka nastawna w litrach: 19

Informacje ogólne, uwagi

Piwo wykonane według tej receptury zajęło w swojej kategorii I miejsce podczas Festiwalu Piwowarów - Biografia 2010, oraz uzyskało tytuł Grand Champion 2010

Surowce

Słody

Słód pale ale 2,5 kg

Słód monachijski typ I 1,0 kg

Słód Abbey Malt 0,3 kg

Słód Carabelge 0,2 kg.

Chmiele

Chmiel Brewer's Gold - 30g

Chmiel Styrian Goldings - 30g

Drożdże

WLP550 Belgian Ale

Inne dodatki

mech irlandzki w 45 minucie gotowania.

Zacieranie

64°C - 20 minut

72°C - 45 minut

Czas gotowania

60 minut

Chmienie

30g Chmiel Brewer's Gold w 5 minucie gotowania

30g Chmiel Styrian Goldings + mech irlandzki w 45 minucie gotowania.

Fermentacja

Fermentacja burzliwa 8 dni w temperaturze około 20 C

Fermentacja cicha 20 dni w temperaturze około 20 C

May 17, 2018, 3:06 PM