



Konkurs Piw Domowych
Konkurs Piv Rzemieślniczych
Konkurs Etykiet Piv Domowych
Konkurs Dziennikarzy "Pszenciczna Bomba"



Belgijskie Pale Ale

Grand Champion KPD 2010

nawarzone przez Dorotę Chrapek

RECEPTURA

Zasyp:

- Pale ale - 2,5 kg
- Monachijski Typ I - 1,0 kg
- Abbey Malt - 0,3 kg
- Carabelge® - 0,2 kg.

Zacieranie:

20 minut w 64°C
45 minut w 72°C.

Gotowanie 60 minut

Chmielenie:

30g Brewers Gold w 5 minucie gotowania
30g Styrian Goldings + mech irlandzki w 45 minucie gotowania.

Wybicie: 19 l brzeczki o ekstrakcie 13°Blg.

Zadane gęstwą WLP 550 Belgian Ale.

Fermentacja burzliwa 8 dni w temperaturze około 20°C.

Fermentacja cicha 20 dni w temperaturze około 20°C.