

BELGIAN PALE ALE

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **9.4**
- Style **Belgian Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **18.2 liter(s)**
- Total mash volume **23.4 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **18.2 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (57.7%)	--- %	5
Grain	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	1 kg (19.2%)	--- %	8
Grain	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (7.7%)	--- %	22
Grain	Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann®	0.4 kg (7.7%)	--- %	70
Grain	Słód Castle Malting - Château Biscuit®	0.2 kg (3.8%)	--- %	50
Grain	Słód Castle Malting - Château Special B	0.1 kg (1.9%)	--- %	300
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (1.9%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Aramis	30 g	60 min	5.5 %
Boil	Triskel	30 g	20 min	3.2 %

Whirlpool	Triskel	30 g	20 min	3.2 %
-----------	---------	------	--------	-------

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile

Notes

- schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 19-20°C, dojrzewanie w temp. 21-22°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-100; Mg 10; SO4 75-100; Cl 75-100; Alk. całk. 100-125; RA 25-75
Nov 8, 2021, 9:56 PM