

## Belg - 1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale                  | 4 kg (77.5%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Monachijski                      | 0.2 kg (3.9%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann             | 0.5 kg (9.7%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.08 kg (1.6%) | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Carabelge                        | 0.08 kg (1.6%) | 80 %       | 30  |
| Ziarno | Special B Malt                   | 0.05 kg (1%)   | 65.2 %     | 315 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear               | 0.25 kg (4.8%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | Fuggles                | 20 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Fuggles                | 15 g  | 5 min  | 4.5 %      |
| Whirlpool | Fuggles                | 15 g  | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                            |     |        |       |            |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------|
| WLP550 - Belgian Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 50 ml | White Labs |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------|