

## Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **7.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt              | 2.5 kg (62.5%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (25%)     | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann                   | 0.3 kg (7.5%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Carabelge                              | 0.2 kg (5%)    | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka         | 30 g  | 55 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | English Golding | 30 g  | 15 min | 4.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                |     |           |        |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|