

Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.84 kg (30.6%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.98 kg (32.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (11.6%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (10%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (5%)	78 %	20
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.3%)	78 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Eureka!	8 g	15 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	7 g	3 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	3 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Odebrano 3 litry brzezki o ekstrakcie 11.2 BLG po filtracji do przeznaczenia na startery.
26 maj 2017, 11:59