

Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (37.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (6.3%)	80 %	30
Ziarno	Żytni	1 kg (25%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile