

Belgian Pale Ale #8 - Belgijskie Pale Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **11.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Castle Malting	3 kg (66.7%)	80 %	9
Ziarno	monachijski typ I Viking Malt	0.5 kg (11.1%)	78 %	16
Ziarno	Biscuit® Castle Malting	0.5 kg (11.1%)	77 %	50
Ziarno	Crystal® Castle Malting	0.5 kg (11.1%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Lubelski (Polishhops) - granulát	10 g	100 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (Polishhops) - granulát	60 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (Polishhops) - granulát	30 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów (4 pokolenie)	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	chlorek cynku	2 g	Gotowanie	0 min