

## Belgian Pale Ale, D. Ch.

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **9.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale            | 3 kg (58.8%)  | 75 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.6%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Castle               | 0.5 kg (9.8%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Carabelge                  | 0.3 kg (5.9%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Biscuit Malt               | 0.3 kg (5.9%) | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold    | 30 g  | 5 min  | 7.6 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g  | 60 min | 3.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP550 - Belgian Ale Yeast | Ale | Płynne | 300 ml | White Labs   |

### Dodatki

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

|            |                |     |           |        |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 45 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|