

Belgian Pale Ale hb

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **60**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **33 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (6.7%)	83 %	5
Ziarno	Castle Malting - Château Cara Blond	0.5 kg (13.3%)	78 %	20
Ziarno	Castle Malting - Château Cara Clair	0.25 kg (6.7%)	78 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilsen 2RS - pilzneński dwurzędowy	2.5 kg (66.7%)	80 %	3.5
Cukier	Cukier kandyzowany	0.25 kg (6.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	15 g	50 min	17.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Spalt Spalter	15 g	10 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	15 g	10 min	12.9 %
Na zimno	lunga	30 g	3 dni	11.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11 g	Fermentis