

## Belgian Pale Ale II

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **10.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt        | 4 kg (71.4%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (14.3%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.5 kg (8.9%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.3 kg (5.4%)  | 70 %       | 299 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 12.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings     | 19 g  | 0 min  | 5.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1388 Belgian Strong Ale | Ale | Płynne | 150 ml | Wyeast Labs  |