

Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **8.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (70%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Munich Malt Dark - Best Maltz | 2 kg (20%) | 74 % | 39 |
| Ziarno | Cara Belge - Weyermann | 0.5 kg (5%) | 75 % | 32 |
| Ziarno | Cara Red - Weyermann | 0.5 kg (5%) | 79 % | 50 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | First Gold | 40 g | 60 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Golding | 40 g | 10 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 17.6 g | Mangrove Jack's |