

Belgian paleale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **35**
- SRM **11.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **53.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **71.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **53.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **65.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (50.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (27.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (5.6%)	75 %	65
Ziarno	Abbey Castle	0.85 kg (4.7%)	80 %	45
Ziarno	Red ale viking	0.9 kg (5%)	80 %	70
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.6 kg (3.3%)	79 %	130
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.6 kg (3.3%)	71 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	130 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4 %

Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	1 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	1 min	4 %