

belż

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **11**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (22.6%)	79 %	10
Ziarno	crystal	0.4 kg (6%)	--- %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	45 min	9.8 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	25 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	36 g	10 min	4.4 %