

# Czeladnik Belgian Pale Ale

- Gęstość **10.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **7.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 2.5 kg (62.5%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (25%)     | 79 %       | 16  |
| Ziarno | abbey weyerman             | 0.3 kg (7.5%)  | 79 %       | 50  |
| Ziarno | weyermann carabelge        | 0.2 kg (5%)    | 79 %       | 35  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga            | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Goldings | 30 g  | 15 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis Abbaye | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g  | Gotowanie | 15 min |