

## Dawidowskie Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **8.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale            | 6 kg (54.5%) | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (27.3%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann       | 1 kg (9.1%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Carabelge                  | 1 kg (9.1%)  | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold | 60 g  | 55 min | 7.6 %      |
| Gotowanie | Golding      | 60 g  | 15 min | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |