

## Wół belgijski

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **7.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 2.5 kg (62.5%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (25%)     | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann       | 0.3 kg (7.5%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Carabelge Weyermann        | 0.2 kg (5%)    | 80 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka       | 30 g  | 60 min | 8.6 %      |
| Gotowanie | Kent Goldings | 30 g  | 20 min | 5.7 %      |
| Na zimno  | Cascade       | 30 g  | 14 dni | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew      |