

## #15 Belgian Pale Ale

---

- Gravity **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **6.4**
- Style **Belgian Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **6.9 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **7.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **9.1 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.6 liter(s) / kg**
- Mash size **4.5 liter(s)**
- Total mash volume **6.2 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pszeniczny	0.72 kg (41.7%)	85 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	0.72 kg (41.7%)	80 %	5
Grain	Abbey Castle	0.29 kg (16.7%)	80 %	45

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mandarina Bavaria	12 g	50 min	7.7 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	23 g	5 min	7.7 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

### Notes

- Wysłodziny po Barley Wine  
Zasyp:
  - 90% Pils/Pale Ale ze słodowni Crisp
  - 5% Karmelowy Czerwony
  - 5% Żytni

Dodatkowo zatarte w Thermomix:

- 250 g Pale Ale/Pils
- 250 g Pszeniczny
- 100 g Abbey

Finalnie do fermentora trafiło ok. 9 l brzeczki o ekstrakcie 12,2 blg.

Woda do wysładzania zakwaszona w okolicy pH 5,5

Dodano niewielką ilość oliwy do fermentacji

Dodano 12 g drożdży piekarskich jako pożywkę na ostatnie minuty gotowania

Oct 25, 2020, 12:13 PM