

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **8.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Pilsen Malt	3.5 kg (62.5%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz - Cara Munich Type II	0.25 kg (4.5%)	75 %	120
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.1 kg (1.8%)	50 %	45
Ziarno	Weyermann - munich malt type 2	1.5 kg (26.8%)	85 %	23

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	19.73 g	35 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	20 g	10 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	15 g	10 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	---------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	5 min