

#27 Belgian Pale Ale (powtórka #2 ze zmianami)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Magnat	10 g	40 min	14 %
Gotowanie	Magnat	10 g	20 min	14 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	5 min	6.8 %
Whirlpool	Huell Melon	20 g	20 min	6.8 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	--------	--------	-----------------