

## #42 Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **11.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.8 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.1 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.8%)	79 %	45
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (4.5%)	78 %	100
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.5%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	50 min	5.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.4 %
Gotowanie	Challenger	5 g	5 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Starter drożdżowy 1500ml 8BLG na mieszadle  
*2 lip 2018, 22:56*