

## #57 Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (63.7%)	80 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (8.8%)	79 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (10.6%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (5.3%)	78 %	20
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (4.4%)	78 %	50
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL	9 g	40 min	12.9 %
Gotowanie	lunga PL	21 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	3 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	2.5 g	Gotowanie	12 min