

#73 Belgian pale ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **9.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (65.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (21.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Cookie | 0.3 kg (6.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (6.5%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 60 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|------------------|
| FM 26 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum mobile |