

# Ale tak trochę belgijskie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **10.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (30%)	79 %	22
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (3.3%)	78 %	100
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (10%)	79 %	45
Cukier	glukoza	0.2 kg (6.7%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
abbaye	Ale	Suche	11 g	---