

## Belgia

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **33**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 2.5 kg (62.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (25%)     | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann       | 0.3 kg (7.5%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Carabelge                  | 0.2 kg (5%)    | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold | 30 g  | 55 min | 7.6 %      |
| Gotowanie | Golding      | 30 g  | 15 min | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 120 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech  | 10 g  | Gotowanie | 15 min |