

Belgium Pale Ale by ZagorzynU

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3 kg (54.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Słód Monachijski | 1.5 kg (27.3%) | --- % | 15 |
| Ziarno | Słód Caramel Pils | 0.2 kg (3.6%) | --- % | 200 |
| Ziarno | Słód zakwaszający | 0.3 kg (5.5%) | --- % | 5 |
| Ziarno | Słód cookie | 0.5 kg (9.1%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 25 g | 60 min | 5.6 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 25 g | 30 min | 5.6 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 5 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 1400 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Przerwa białkowa 53 na 15 min
- Przerwa scukrzająca 69 na 60 min
- Mushout
- Woda do wystadzania 250
- 48 h namnażanie drożdzy
- Ph zacieru w 10 min 5,16
- Ph wystadzana 5,9
- 5 wrz 2020, 18:14