

# 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 wysładzania 250
- 48 h namnażanie drożdzy
- Ph zacieru w 10 min 5,16
- Ph wysładzana 5,9
- 5 wrz 2020, 18:14