

# Belgian Hoppy Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **8.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt     | 3 kg (66.7%)  | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 1 kg (22.2%)  | 78 %       | 14  |
| Ziarno | Weyermann - Carabelge         | 0.2 kg (4.4%) | 74 %       | 12  |
| Ziarno | Weyermann - Abbey Malt        | 0.3 kg (6.7%) | 75 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka       | 30 g  | 30 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Kent Goldings | 30 g  | 15 min | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon   | 30 g  | 10 min | 6.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon   | 20 g  | 3 min  | 6.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew      |