

belgian PA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **77**
- SRM **3.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (34.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (51.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.4 kg (13.8%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	15 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack's M31	Ale	Suche	7 g	---