

# Belgian Pale Ale #1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **7.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 1.5 kg (60%) | 80.5 %     | 6   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Minich    | 0.7 kg (28%) | 80.5 %     | 16  |
| Ziarno | Abbey Castle              | 0.2 kg (8%)  | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Carabelge                 | 0.1 kg (4%)  | 80 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold    | 15 g  | 60 min | 7.6 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 15 g  | 5 min  | 3.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey | Ale | Gęstwa | 1000 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |           |     |           |       |
|------------|-----------|-----|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 1 g | Gotowanie | 5 min |
|------------|-----------|-----|-----------|-------|