

Belgian Pale Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **16**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.3%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (13.3%)	80 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (6.7%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand Abbaye Belgian Style Ale	Ale	Suche	11 g	---