

BELGIAN PALE ALE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **9.4**
- 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 **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (57.7%)	--- %	5
Ziarno	Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)	1 kg (19.2%)	--- %	8
Ziarno	Słód monachijski ciemny Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (7.7%)	--- %	22
Ziarno	Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann®	0.4 kg (7.7%)	--- %	70
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Biscuit®	0.2 kg (3.8%)	--- %	50
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Special B	0.1 kg (1.9%)	--- %	300
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (1.9%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aramis	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Triskel	30 g	20 min	3.2 %

Whirlpool	Triskel	30 g	20 min	3.2 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 19-20°C, dojrzewanie w temp. 21-22°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-100; Mg 10; SO4 75-100; Cl 75-100; Alk. całk. 100-125; RA 25-75
8 lis 2021, 21:56