

## Belgian Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **8.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (33.3%)	80 %	20
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (8.3%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.3%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	30 g	55 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Whirlfloc - 1/2 tabletki.  
Fermentacja burzliwa 8 dni w temperaturze około 20°C.

Fermentacja cicha 14 dni w temperaturze około 20°C.  
13 paź 2023, 10:24