

Belgian Pale Ale 12°BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **11.4**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	1.9 kg (40.4%)	--- %	4
Ziarno	Wiedeński Steinbach	1.15 kg (24.5%)	--- %	9
Ziarno	Monachijski jasny Viking Malt	1 kg (21.3%)	--- %	15
Ziarno	Cookie (bursztynowy) Viking Malt	0.25 kg (5.3%)	--- %	50
Ziarno	Aroma brewferm	0.2 kg (4.3%)	--- %	100
Ziarno	Specjal B Castle Malting	0.2 kg (4.3%)	--- %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger UK 2022 granulat	25 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Fuggles UK 2022 granulat	30 g	5 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

M41 Belgian Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
-----------------------	-----	-------	------	-----------------