

# Belgian Pale Ale 13 BLG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **6.7**
- 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 **79 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.4 kg (77.3%)	80 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (9.1%)	80 %	45
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (9.1%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (4.5%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis T-58	Ale	Suche	6 g	---

## Notatki

- Gotowanie 70 minut, Saaz 60, Goldings 15.

Burzliwa 3 tygodnie.

Butelkować 6g glukozy na litr.

Leżakowanie ok 30 dni,  
*8 mar 2019, 22:01*