

# Belgian Pale Ale 13BLG

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **7.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (26.4%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (6.6%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (5.5%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	30 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	2.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------