# Belgian Pale Ale

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.84 kg *(30.6%)* | 80 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1.98 kg *(32.9%)* | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg *(11.6%)* | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.6 kg *(10%)* | 75 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg *(6.6%)* | 85 % | 3 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.3 kg *(5%)* | 78 % | 20 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.2 kg *(3.3%)* | 78 % | 50 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 40 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Eureka! | 8 g | 15 min | 18 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 7 g | 3 min | 18 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 15 g | 3 min | 9.5 % |

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|
| Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|---|---|---|---|---|
| Klarowanie | WhirlFloc | 1.5 g | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Odebrano 3 litry brzeczki o ekstrakcie 11.2 BLG po filtracji do przeznaczenia na startery.
  *26 maj 2017, 11:59*

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.