

Belgian Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **7.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min w 64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min w 72C**
- Wyladuj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (25.5%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (8.2%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.1%)	77 %	26