

## Belgian Pale Ale 3

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **7.8**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 3 kg (60%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 1 kg (20%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 1 kg (20%) | 81 %       | 40  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Fuggles UK        | 30 g  | 30 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Fuggles UK        | 20 g  | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|--------|--------------|
| saftbrew T-58 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |