

Belgian pale ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński - Strzegom	2 kg (30.8%)	70 %	4
Ziarno	Monachijski typ II - Strzegom	1.5 kg (23.1%)	70 %	22
Ziarno	Pale Ale - Strzegom	2 kg (30.8%)	70 %	6
Ziarno	Carabelge - Weyermann	0.5 kg (7.7%)	70 %	30
Ziarno	Karmelowy Biscuit 50 Castle	0.5 kg (7.7%)	70 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings - UK	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings - Słowenia	30 g	20 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
------------------------------------	-----	-------	------	-----------------