

Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **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 **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (55.3%)	80 %	7.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.3%)	79 %	14
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.6 kg (12.8%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (8.5%)	80 %	45
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (2.1%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	55 min	8.8 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min