

belgian pale ale

- Gęstość **10.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (62.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (25%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Abbey Malt | 0.3 kg (7.5%) | 50 % | 45 |
| Ziarno | carabe | 0.2 kg (5%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | brewers | 30 g | 55 min | 4.7 % |
| Gotowanie | styrian | 30 g | 15 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| WLP039 - Nottingham Ale Yeast | Ale | Suche | 10 g | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|