

## Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (48.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12.1%)	79 %	10
Ziarno	Carabelge	1.5 kg (18.2%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.75 kg (9.1%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sladek	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sladek	50 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	5 min	5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	45 ml	Fermentum Mobile