

## Belgian Pale Ale 50l

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **12.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.1 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.4 kg (34.9%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	1.1 kg (8.7%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	52 g	60 min	4 %
Gotowanie	Ahtanum	52 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	20 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	9 g	Gotowanie	15 min