

## Belgian Pale ALE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **8.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **29.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	7 kg (69.7%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (19.9%)	80 %	15
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4%)	79 %	50
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.5%)	65.2 %	300
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (1%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	30 min	3.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	5 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	5 min	5 %
Chmiel bobek				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	8 g	Gotowanie	15 min