

## Belgian Pale Ale #6

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **8.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	2.5 kg (59.5%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23.8%)	79 %	16
Ziarno	Viking Przeniczny	0.2 kg (4.8%)	81 %	5
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.8%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (6%)	75 %	45
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1.2%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	20 g	50 min	7.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	0 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10.5 g	Gozdawa
---------------------------------------	-----	-------	--------	---------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	0.53 g	Zacieranie	15 min

### Notatki

- Carafa na mashout - 5 minut  
Whirlflock 1/2 tabletki na 15 min przed końcem gotowania  
26 sty 2018, 10:42