

BELGIAN PALE ALE////

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **9.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Bel | 4 kg (67.2%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.8%) | 79 % | 20 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.4 kg (6.7%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Carabelge | 0.2 kg (3.4%) | 80 % | 32 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (4.2%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.1 kg (1.7%) | 70 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 40 g | 65 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 40 g | 15 min | 2.8 % |
| Gotowanie | cukier 200g | 1 g | 15 min | 1 % |
| Gotowanie | mech irlandzki | 1 g | 15 min | 1 % |
| Gotowanie | rodzynki 150g | 1 g | 10 min | 1 % |
| Gotowanie | figi 150g | 1 g | 10 min | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast | Ale | Płynne | 40 ml | White Labs |

Notatki

- mech irlandzki
warzenie: 6.08.2018

16.08.2018 Z 13oB do 3,9oB
16.08.2018 z 16oB do 3,5oB

zlanie na cichą 16.08.2018
19.08.2018 3,3oB 5,3% 75,5% odfermentowania

butelkowanie: 24.08.2018 3gr cukru / 0,5l piwa
7 lip 2018, 17:58