

## 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*