

# Belgian Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **7.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (63.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (7.3%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (7.3%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	20 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Gęstwa	350 ml	White Labs