

belgian pale ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (30%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (10%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Castle Pale Ale (Wysłodziny) | 2 kg (40%) | 80 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Green Bullet | 10 g | 10 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 6.22 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | mech | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|------|-----|-----------|--------|