

## BELGIAN PALE ALE

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **7.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (58.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann-Monachijski I	1.5 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann-Abbey	0.5 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann-Carabelge	0.5 kg (8.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Styrian Golding (Słowenia)	25 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding (Słowenia)	25 g	7 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 23	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka suszona pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka suszona cytryny	12 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	5 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	mango pulpa	850 g	Fermentacja cicha	10 dni

## Notatki

- Fermentor podzielony na dwa mniejsze na cichej.1-bez dodatków,2-puszka pulpy mango.  
*11 lis 2019, 14:05*