

BELGIAN PALE ALE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **7.1**
- 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 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 **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.5 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 (61.4%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann-Monachijski I	1.5 kg (26.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann-Abbey	0.4 kg (7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann-Carabelge	0.3 kg (5.3%)	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	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka suszona cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	5 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	mango alphonso pulpa	850 g	Fermentacja cicha	14 dni