

Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (38%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (25.3%) | 79 % | 14 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.35 kg (8.9%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Carabelge | 0.2 kg (5.1%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.1 kg (2.5%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.6 kg (15.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (5.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP500 - Trappist Ale Yeast | Ale | Płynne | 200 ml | White Labs |