

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**
- Wysładzaj 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