

## Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **9.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71.9 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 2.85 kg (64%)  | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Monachijski     | 1 kg (22.5%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Abbey Castle    | 0.35 kg (7.9%) | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Carahell        | 0.25 kg (5.6%) | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | horizon         | 30 g  | 55 min | 10.4 %     |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g  | 15 min | 4.6 %      |
| Na zimno  | horizon         | 15 g  | 8 dni  | 10.4 %     |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|--------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM27 Artefakty Trapistów | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g   | Gotowanie | 15 min |