

## Belgian Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **9.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7%)	79 %	10
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (7%)	78 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7%)	79 %	45
Ziarno	Carabelge	0.55 kg (7.7%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	55 min	11 %
Gotowanie	Kent Goldings	23 g	55 min	5.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	52 g	15 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Brzeczka 07.07.2020  
Fermentacja burzliwa 17C 14dni  
Fermentacja cicha 14 dni  
Blg końcowe 4,5  
Rozlew 03.07  
*16 lip 2020, 11:45*