

Belgian Pale Ale Birofilia 2010

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (25%)	80 %	20
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (7.5%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (5%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	50 min	3.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	45 g	14 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Drożdże zadane po rehydratacji w kolbie 0.5 l, w 150 ml wody 25 stopni C.				