

# Belgian Pale Ale by Parokran

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **8.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt   | 4 kg (66.7%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny            | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński    | 0.5 kg (8.3%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Biscuit Malt          | 0.5 kg (8.3%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (8.3%) | 77 %       | 97  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga              | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 30 g  | 5 min  | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|---------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Wirfloc | 1 g   | Gotowanie | 5 min |