

## Belgian Pale Ale \_Dept

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **21.4**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 2 kg (40%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Biscuit Malt               | 1 kg (20%)   | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.5 kg (10%) | 75 %       | 20  |
| Cukier | Candi Sugar, Dark          | 0.5 kg (10%) | 78.3 %     | 542 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Sybilla           | 15 g  | 30 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 10 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| s33   | Ale | Gęstwa | 300 ml | ---          |