

## Belgian Pale Ale II

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **10.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.4%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	19 g	0 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1388 Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs