

## Belgian Pale Ale III

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **10.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (63.5%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1.5 kg (23.8%)	80.5 %	16
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.9%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Special W	0.3 kg (4.8%)	78 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Premiant	30 g	0 min	2.53 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Monastery Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
Starter 1.4 l około 10 Blg.				