

## Belgian Pale Ale #konkursowa wersja

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **8.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (62.5%)	80 %	8
Ziarno	Castle Munich Malt	1 kg (20.8%)	80 %	18
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (8.3%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (8.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	fuggle	30 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflok	0.05 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Piwo zajęło 3 miejsce w swojej kategorii na Flisackim kpd 2020 z notą 37,33

temp - 17 do koniec w 22

#Odfermentowanie 85,2%  
13 maj 2018, 21:59