

# Belgian Pale Ale test 1

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **15.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (62.5%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (6.2%)	70 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (3.1%)	70 %	299
Ziarno	Chit Malt	0.2 kg (6.2%)	50 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (3.1%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.1 kg (3.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra i mosaic	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic i citra	15 g	5 min	10 %
Na zimno	citra i mosaic	30 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
be-256	Ale	Gęstwa	60 ml	fermentis