

BELGIAN PALE ALE V2 #61

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **6.7**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.37 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pale ale	2.87 kg (62.7%)	79 %	6
Ziarno	Viking - monachijski I	0.952 kg (20.8%)	78 %	16
Ziarno	Bestmalz - monachijski I	0.188 kg (4.1%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.34 kg (7.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.23 kg (5%)	74 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	50 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	130 ml	Mangrove Jack's
-----------------------------------	-----	--------	--------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	4.23 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	3.44 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min