

BELGIAN PALE ALE V3 #76

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.8 %**
- 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 **75 C**, Czas **7 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 **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	MEP - pale ale	2.87 kg (62.7%)	82.1 %	5.5
Ziarno	Viking - monachijski I	1.14 kg (24.9%)	78 %	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)	Simcoe	10 g	5 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	130 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy [ml]	3.86 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