

Belgian Pale Ale z Cieszyna

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.5 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (35.3%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (2.9%)	80 %	45
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (2.9%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	22 g	Fermentis