

Belgian Pale Ale zestaw

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **27**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.4 kg (66%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (23.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (4.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Special Roast | 0.12 kg (5.7%) | 72 % | 99 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lunga | 7.5 g | 60 min | 10.3 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 5 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------------------------------|-----|-------|-----|---------|
| Gozdawa - Classic Belgian Witbier | Ale | Suche | 5 g | Gozdawa |
|--------------------------------------|-----|-------|-----|---------|

Notatki

- Drożdże - Gozdawa - Belgian Trappist Ale Yeast "Rochefort"
10 wrz 2022, 10:48