

## 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