

## Belgian Pale na WLP644

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **8.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **64.5 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64.5C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Pilsen Malt	2 kg (41.7%)	80.5 %	3.5
Ziarno	BESTMALZ - Best Munich	1 kg (20.8%)	80.5 %	15
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (20.8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (10.4%)	50 %	45
Ziarno	BESTMALZ - Best Carmel Minich Type I	0.3 kg (6.3%)	75 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	55 g	50 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Płynne	62.5 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min