

## Belgian Rat Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **20**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 4 kg (72.7%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (18.2%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann        | 0.5 kg (9.1%) | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 40 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g  | 15 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|--------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |