

# Belgian Strong Pale Ale

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **38**
- SRM **10**
- 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 **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (13.3%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	600 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z 2 pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	2 dni