

# Belgijka przy kawie #1 - Belgijskie Pale Ale z kawą - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **8.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3 kg (66.7%)	79 %	8
Ziarno	monachijski typ I Viking Malt	0.5 kg (11.1%)	78 %	18
Ziarno	wiedeński Viking Malt	0.5 kg (11.1%)	79 %	11
Ziarno	bursztynowy cookie Viking Malt	0.5 kg (11.1%)	72 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	15 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade (USA) - granulát	30 g	0 min	8.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-256	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min