

Belgijskie Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **8.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale Viking Malt | 2.5 kg (52.1%) | 79 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (20.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | bursztynowy cookie Viking Malt | 0.3 kg (6.3%) | 72 % | 70 |
| Ziarno | Carabelge | 0.3 kg (6.3%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.2 kg (4.2%) | 76 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka (PL) - granulát | 30 g | 45 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (CZ) - granulát | 30 g | 2 min | 4.12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------------|-----|--------|-------|------------------|