

# 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
----------------------------	-----	--------	-------	------------------