

BPA#2 AlleBellBeer mod

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **7.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ I 12-17 EBC Weyermann	1 kg (19.6%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (4.9%)	80 %	30
Ziarno	Biscuit Malt castle	0.35 kg (6.9%)	79 %	50
Ziarno	Monachijski Barke	0.5 kg (9.8%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	55 min	10 %
Gotowanie	lunga	15 g	40 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	---
-----------------------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Mech	4 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Mod przepisu:
[http://www.wiki.piwo.org/Belgian_Pale_Ale,_Dorota_Chrapek_\(dori\)](http://www.wiki.piwo.org/Belgian_Pale_Ale,_Dorota_Chrapek_(dori))

Burzliwa 10dni 19°C
Cicha 20dni 18°C
2 sie 2017, 19:04