

Brackie Pale Ale Belgijskie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	3.5 kg (61.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (26.3%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (7%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.3%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	30 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	30 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	30 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	7 min
------------	--------------	-----	-----------	-------

Notatki

- <https://pspd.org.pl/pale-belgijskie-belgian-pale-grand-champion-kpd-2010-receptura/>
28 lut 2021, 12:49