

BROmALE Belgian Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **7.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 5 kg (71.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.63 kg (8.9%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Castle Abbey Malt | 0.63 kg (8.9%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Cara Clair | 0.75 kg (10.7%) | 78 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold | 37.5 g | 60 min | 5.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Challenger | 37.5 g | 15 min | 6.5 % |
| Na zimno | Hallertau Mittelfruh | 25 g | 7 dni | 2.9 % |
| Na zimno | Challenger | 25 g | 7 dni | 6.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 12.5 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|---------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 18.75 g | Gotowanie | 15 min |