

# Comeback Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (20%)	82 %	14
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (10%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	5 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3944 Belgian Witbier	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs