

# Czajka - Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **8.1**
- Styl **Belgian Blond 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (20%)	80 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (10%)	80 %	30
Ziarno	Cookie	0.5 kg (10%)	80 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Litrowy starter 10 Blg.  
22 mar 2022, 21:00