

# Hoppy Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (84.7%)	79 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (8.5%)	72 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	25 g	50 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	50 g	0 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
walonian farmhouse ale	Ale	Płynne	30 ml	Yeast bay