

## Palę Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **8.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **34.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (34%)	85 %	7
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (34%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (6.8%)	75 %	50
Ziarno	Carabelge	1 kg (6.8%)	80 %	30
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.7 kg (4.8%)	75 %	80
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (13.6%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sladek	30 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	15 min	4 %
Gotowanie	Sladek	35 g	15 min	6 %