

Venn - Belgian Pale Ale v.1.0

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **13.4**
- Styl **Belgian Pale 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (51%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (10.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (10.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (8.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (10.2%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 50 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 45 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|