

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
--------------------	------------	--------	-------	------------------