

## XV warka Belgian Pale Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **25**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.25 kg (56.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.3 kg (32.7%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.42 kg (10.6%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	H.Mittelfruh	20 g	60 min	4.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	H.Mittelfruh	10 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	5 g	3 dni	4 %
Na zimno	H.Mittelfruh	20 g	3 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis