

## #62 Belg w Serbii

- Gravity **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Style **Belgian Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **5 liter(s) / kg**
- Mash size **53.8 liter(s)**
- Total mash volume **64.5 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	10 kg (93%)	80 %	5
Grain	Cookie	0.25 kg (2.3%)	70 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (4.7%)	79 %	22

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Golding	30 g	50 min	4.2 %
Boil	Styrian Golding	50 g	30 min	4.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Abbaye	Ale	Dry	22 g	Lallemand

### Notes

- 18.03.2022 - warzenie  
Woda do zacierania 50L,  
10L wody do wyładzania.  
1.057 OG  
*Mar 18, 2022, 9:45 PM*
- Wyszło 44L.  
Po 3 tygodniach fermentacji zlane na cichą. Zostało 40L  
*Apr 7, 2022, 5:14 PM*
- Raczej nie polecam tych drożdży. Jeśli chodzi o suchary dużo lepiej sprawdziły się trappist bulldog B19.  
*Jun 17, 2022, 3:29 PM*