

## 65. Belgian Pale Ale

---

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **6.5**
- Style **Belgian Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **8 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **8.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **10.1 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **6 liter(s)**
- Total mash volume **8 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **6 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **6.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **10.1 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (60%)	80 %	4
Grain	Monachijski	0.5 kg (25%)	80 %	16
Grain	Strzegom Pszeniczny	0.1 kg (5%)	81 %	6
Grain	Cookie Viking	0.2 kg (10%)	79 %	45

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	7 g	60 min	10.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP Saison Blend	Ale	Slant	50 ml	White Labs

### Notes

- 29.03  
Temperatura zacierania najpierw 30' 70-65 a potem 30' 70-64.. Wygrzew do 75  
Sprawne wyśładzanie do 9brix.  
Chłodzenie - 12 brix.  
Schłodzone do 18-16 stopni, 8,5l. Zadane 3 pełne łyżki gęstwy.

29.03 Swobodny wzrost, wieczorem 20 stopni. Bez chłodzenia zostawione. Wyjeżdżam i nie pilnuje.

11.04 - stało w temperaturze pokojowej, pokazuje 22°C. Przelane na cichą, o dziwo na powierzchni ślady piany i piwo jest stosunkowo mętne. Aromat ok, chociaż bardzo ubogi w Belgie, smak ok chociaż mocno drożdżowy przez mętność.. Odfermentowanie do 6 brix.

25.04 - sklarowane idealnie, niestety smak drożdżowy pozostał. Butelkowane 9 litrów, 4g cukru na litr. (w sumie 32g/8l)  
*Mar 29, 2018, 9:54 AM*