

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **13.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **64.5 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64.5C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Pilsen Malt	2.5 kg (62.5%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Munich Malt	0.25 kg (6.3%)	80 %	15
Ziarno	Best Maltz Cara Munich Type I	0.25 kg (6.3%)	75 %	90
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	1 kg (25%)	50 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	15 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Kultury	50 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min