

Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (53.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.9%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (1.8%)	70 %	128
Ziarno	Viking Cookie	0.5 kg (8.9%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %