

Belgijskie owoce

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **8.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40.1%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (30.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.5 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Wheat, Torrified	0.3 kg (6%)	79 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.2 kg (4%)	74 %	160
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.24 kg (4.8%)	76 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %