

#26 Lite Black Belgian Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **33**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (16.7%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.26 kg (8.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.17 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.07 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (10%)	70 %	1024
Cukier	Cukier	0.2 kg (6.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	5 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	40 min	8.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	20 min	8.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	1 dni	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	1 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's