

#29 Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **16**
- SRM **2.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (85.7%)	80 %	5
Cukier	Cukier kandyzowany jasny	0.5 kg (14.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Styrian Golding	30 g	70 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	30 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs