

American Belgian Pale Ale 52

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (60.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.4 kg (24.3%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.2%)	75 %	30
Ziarno	Słód zakwaszający	0.15 kg (2.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	11 g	5 min	13 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	40 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile