

Be Pa La

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **18**
- SRM **6.6**
- Styl **Belgian Blond 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.6 kg (12%)	75 %	40
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10%)	79 %	15
Ziarno	Viking Cookie Bursztynowy	0.5 kg (10%)	79 %	50
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12.5 %
Gotowanie	Equanot	10 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	10 g	10 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile