

Before Storm

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (7.2%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Pale ale | 1 kg (29%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (14.5%) | 80 % | 24 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.7 kg (49.3%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 20 g | 60 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau | 20 g | 15 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau | 20 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Płynne | 200 ml | --- |