

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	---