

Belg

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **18.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (76.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (17.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.9%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.21 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	25 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M47	Ale	Suche	11 g	---