

Belg

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **7.1**
- 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 **3.5 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	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (8%)	75 %	45
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	0.4 kg (8%)	74 %	39
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin Light	0.2 kg (4%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
3522	Ale	Płynne	150 ml	---