

## Belg Paleale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **9.1**
- Styl **Belgian Pale 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (58.8%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.7%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	55 min	8 %
Gotowanie	Challenger	35 g	15 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp 575	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min