

Belg pierwszy

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **14.5**
- 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 **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (17.5%)	78 %	18
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (17.5%)	78 %	8
Ziarno	Viking malt Cookie	0.5 kg (8.8%)	80 %	50
Ziarno	Płatki błyskawiczne owsiane	1 kg (17.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.5%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	30 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Piepsz czarny	5 g	Gotowanie	10 min