

Belgium Pale Ale by Zagorzyn

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **8.3**
- 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (61.2%)	80 %	7
Ziarno	Słód Monachijski	1 kg (20.4%)	--- %	15
Ziarno	Słód Caramel Pils	0.3 kg (6.1%)	--- %	150
Ziarno	Słód zakwaszający	0.3 kg (6.1%)	--- %	5
Ziarno	Słód cookie	0.3 kg (6.1%)	--- %	---