

Belgian ALE

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **6**
- 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński 3-5 ebc weyermann	3 kg (52.6%)	--- %	4
Ziarno	słód pale ale	1 kg (17.5%)	--- %	6
Ziarno	słód wiedeński	1 kg (17.5%)	--- %	8
Ziarno	słód carabelge	0.5 kg (8.8%)	--- %	30
Ziarno	słód karmelowy 30	0.2 kg (3.5%)	--- %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew