

## Belgian ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **12.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	1 kg (10%)	78 %	120
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (10%)	80 %	45
Cukier	Cukier	0.5 kg (5%)	100 %	200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Junga	30 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Junga	20 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	50 ml	White Labs