

belgian ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (69.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (8.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (13.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (6.9%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.05 kg (1.4%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 8 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| fm 26 | Ale | Płynne | 500 ml | fm |