

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 brzezki **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