

Belgian PA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **12.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (36%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (36%)	81 %	4
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.2 kg (7.2%)	72 %	49
Cukier	cukier	0.5 kg (18%)	100 %	0
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (2.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	30 g	Gotowanie	10 min