

## belgian pa OF 2019

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **8.2**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	8 kg (72.7%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (18.2%)	80 %	26
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (9.1%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0 kg	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	80 g	10 min	7 %