

## Belgian Pale Ale

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **8.8**

### 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 brzeczki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (62.5%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (6.3%)	80 %	45
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	50 g	60 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	60 g	5 min	3.6 %