

Belgian Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **10**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (32.8%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (32.8%)	80.5 %	15
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (32.8%)	81 %	6
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1.6%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Brzezka przednia	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- zacieranie 69°C - 70 minut
carafa na mashout - 5 minut
fermentacja od 19°C do 23/24°C (otoczenie)
10 kwi 2017, 18:53