

## Belgian Pale Ale

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.75 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.45 kg (7.5%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	45 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	45 g	15 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile