

Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **6.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5.44 kg (77.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.64 kg (9.1%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.64 kg (9.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.32 kg (4.5%) | 80 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 75 g | 60 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 47.36 g | 15 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 12.8 g | Mangrove Jack's |