

## Belgian Pale Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **61**
- SRM **6.5**
- 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	Mosaic	50 g	60 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	12.1 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	7.1 %

### Drożdże

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