

## belgian pale ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **9.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (43.5%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.3%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (4.3%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	10 min