

Belgian Pale Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **64**
- SRM **8.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	słód wiedeński	0.5 kg (10.4%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (3.1%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	60 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	40 g	5 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis