

Belgian pale ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **14.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (37.1%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (37.1%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.04 kg (22.7%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.14 kg (3.1%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Brewers Gold	10 g	30 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.4 g	Fermentis