

Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (25.9%)	79 %	16
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (10.3%)	75 %	3
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (3.4%)	75 %	43
Ziarno	Special B Castle	0.05 kg (1.7%)	70 %	350
Ziarno	Carared	0.1 kg (3.4%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentum Mobile