

## Belgian pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **10.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3.6%)	68 %	300
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (9%)	75 %	45
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	0.15 kg (2.7%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	55 min	5 %
Gotowanie	Hallertau	50 g	10 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile