

## Belgian Pale Ale V2

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (64.8%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (7.4%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.5%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %
Whirlpool	Tradition	30 g	10 min	5.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile