

## Belgian Pale Ale v3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **9.3**
- 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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.3 kg (76.8%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (5.4%)	72 %	236
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (8.9%)	80 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	25 g	5 min	3 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	25 g	10 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis