

Belgian Pale Ale V4

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **6.8**
- 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 | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (46.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.4 kg (7.4%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (37%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 18 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Hallertau Mittelfruh | 30 g | 10 min | 5.6 % |
| Whirlpool | Hallertau Mittelfruh | 30 g | 10 min | 5.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |