

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