

## Belgian Special Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **20**
- SRM **21.1**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (40.5%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Profimator	2 kg (47.6%)	90 %	130
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (11.9%)	100 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	10 min	10.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	45 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pomarańcza gorzka Curacao	20 g	Gotowanie	45 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	45 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	50 min