

Belgian z ekstraktów

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **36**
- SRM **8.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.8 kg (16%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.6 kg (32%)	80 %	35
Cukier	Trzcinowy	1 kg (20%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.6 kg (32%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	14 g	7 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	4 min	12 %

Drożdże

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