

## Belgian z ekstraktow2

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **52**
- SRM **5.3**
- 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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.8 kg (17%)	80 %	35
Cukier	Trzcinowy	1 kg (21.3%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.6 kg (34%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Profimator Dark	0.8 kg (17%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Zmniejszona ilość chmielu Chinook z 40 do 20  
21 lip 2017, 14:55