

## Belgijskie

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **28**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	1 kg (14.3%)	80 %	30
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.3%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	15 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	11 g	---