

Belgijskie pale ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **9.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.55 kg (30.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (19.7%)	78 %	4
Ziarno	Carabelge	1 kg (19.7%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Cookie Bursztynowy	0.32 kg (6.3%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	39.8 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Golding	25 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile