

belgijskie pale ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **8.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (58.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (23.5%)	79 %	16
Ziarno	Carared	0.1 kg (3.9%)	75 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.05 kg (2%)	65.2 %	315
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (3.9%)	70 %	60
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (7.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	4.5 %
Whirlpool	East Kent Goldings	5 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile