

# BERGAMOT BELGIAN ALE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Cara Clair	0.5 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Abbey	0.5 kg (8.3%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	20 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Bramling	20 g	40 min	5.8 %
Gotowanie	Bramling	30 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	Bramling	30 g	5 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórki bergamotki	20 g	Gotowanie	20 min