

BIBA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (74.1%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	1 kg (14.8%)	77 %	26
Ziarno	Colorado Honig Viking Malt	0.25 kg (3.7%)	80 %	13
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt	0.5 kg (7.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	5 g	60 min	18 %
Gotowanie	Motueka	5 g	50 min	7.3 %
Gotowanie	Motueka	5 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Summit	5 g	15 min	18 %
Gotowanie	Summit	10 g	10 min	18 %
Gotowanie	Motueka	10 g	5 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	0 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	0 min	18 %

Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	15 g	0 min	4.8 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	35 g	5 dni	4.8 %
Na zimno	Summit	20 g	5 dni	18 %
Na zimno	Motueka	20 g	5 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M29 French Saison	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min