

## De Pane

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **23**
- SRM **7.7**
- Styl **Belgian Blond 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (72.5%)	80 %	8
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.3 kg (8.7%)	78 %	20
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (5.8%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.8%)	60 %	3
Cukier	Trzcinowy	0.25 kg (7.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP510 - Belgian Bastogne Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs