

Dopust

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU ---
- SRM **8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **29.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (54.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (11%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 1 kg (11%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (5.5%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Abbey Castle | 1 kg (11%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (6.6%) | 85 % | 3 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 11 g | --- |