

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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj 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	---