

## ES Belgian Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **8.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt              | 4 kg (69%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński                | 0.5 kg (8.6%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150               | 0.15 kg (2.6%) | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300               | 0.15 kg (2.6%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1 kg (17.2%)   | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 40 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Puławski | 20 g  | 5 min  | 8.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |