

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