

extract saison - single malt & hops

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **10.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt pale ale	4 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	35 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	40 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	---