

## Młodszy brat Belg

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (81.4%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (7%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (7%)	79 %	45
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.7%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	15 g	10 min	14.3 %
Gotowanie	Admiral	20 g	0 min	14.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
abey	Ale	Gęstwa	200 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min