

moje

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **6.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (66.7%)	80 %	8
Ziarno	Munich Malt	2 kg (22.2%)	80 %	18
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (5.6%)	80 %	45
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (5.6%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	50 g	55 min	7.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	15 min	3.6 %