

## No. 1

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.8 kg (95%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Golding	25 g	5 min	5.7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- Zestaw surowców z browamatora  
[http://www.browamator.pl/szczegoly.php?\\_BA\\_BPA\\_Belgijskie\\_Pale\\_Ale\\_12Blg\\_-\\_zestaw\\_surowcow\\_-\\_slody\\_srutowane&przedm=14388208&grupa\\_p=6&sortuj=kod](http://www.browamator.pl/szczegoly.php?_BA_BPA_Belgijskie_Pale_Ale_12Blg_-_zestaw_surowcow_-_slody_srutowane&przedm=14388208&grupa_p=6&sortuj=kod)  
24 paź 2015, 17:54