

nudna belgia

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **11.5**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.35 kg (7%)	65.2 %	315
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	izabella	25 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	izabella	25 g	15 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs