

P12

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **14.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.85 kg (74.7%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Caramel Malt 90L	0.375 kg (9.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.215 kg (5.6%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.375 kg (9.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Olicana	10 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Olicana	15 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Olicana	25 g	5 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BELGIAN ABBEY M47	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min