

## Petite

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (2.4%)	78 %	100
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (6.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (85.4%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile