

polska belgia

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **14.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 5.1 kg (100%) | 100 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 30 g | 20 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 30 g | 0 min | 6.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 37 g | 60 min | 13 % |
| Na zimno | Oktawia | 30 g | 4 dni | 7.1 % |

Notatki

- odfermentowało do 3blg
5 maj 2016, 23:35