

session

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **53 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 11.5 kg (88.5%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 1.5 kg (11.5%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 70 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g | 20 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | mosiaic | 120 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Gęstwa | 350 ml | Fermentis |