

## Session Belgian Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **11.6**
- 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 **75 %**
- 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 Pilzneński	3.7 kg (74%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.65 kg (13%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.35 kg (7%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile