

Session Belgian Pale Ale

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (33.3%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula 2019	15 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 21	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile