

## #Sowa 36 - Belgian Pale Ale - zarzucone

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (77.3%)	80 %	25
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.4%)	85 %	3
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.5 kg (11.4%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	25 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Perle	25 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	---