

Trapp Pale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński	4 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.5%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	3.21 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	5 min	3.21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's