

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 |