

Boa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **9.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (26.8%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.6%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.15 kg (2.7%)	74 %	130