

BPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **7.9**
- 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 brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (63%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (12.6%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (2.5%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.35 kg (8.8%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Carared	0.15 kg (3.8%)	75 %	39
Ziarno	Carafa II	0.02 kg (0.5%)	70 %	812
Cukier	cukier demerara ciemny	0.2 kg (5%)	80 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	17 g	50 min	11 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
--------------------	------------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 0
20 cze 2017, 13:00