

BPAA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **12.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (67.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (6.8%)	80 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (5.1%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	15 g	15 min	2.8 %
Gotowanie	tomyski	15 g	1 min	2.8 %
Gotowanie	lunga	7 g	60 min	11 %