

Maltańskie BPA

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **9.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Strzegom 2,5-5 EBC	2.3 kg (51.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (6.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Carabelge 30-35 EBC	0.2 kg (4.4%)	75 %	32
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (4.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny Strzegom 3-6 EBC	0.1 kg (2.2%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Castle 50 EBC	0.2 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	karmelowy jasny 100-180 EBC STRZEGOM	0.2 kg (4.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 2015	20 g	55 min	9.5 %

Gotowanie	East Kent Goldning 2013	5 g	20 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	20 min	3.4 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Saison	Ale	Gęstwa	800 ml	Wyeast Labs

Dodatki

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