

## BEPEA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **9.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **74 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **74 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (36.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (5.5%)	76 %	150
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.6%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	3 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 artefakty trapisów	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	H3PO4	5 g	Zacieranie	74 min

Klarowanie	Whirlfoc	2 g	Gotowanie	5 min
------------	----------	-----	-----------	-------