

## Bisfenol A

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **37.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (58.2%)	81 %	4
Ziarno	Malteurop Wiedeński	2.5 kg (36.4%)	79 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (1.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.6%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Magnum	10 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs