

## BPA

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **11.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4 kg (72.7%)	75 %	7
Ziarno	abbey	1 kg (18.2%)	75 %	45
Cukier	cuk	0.5 kg (9.1%)	100 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sor	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	styr	40 g	60 min	3.5 %