

BPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **6.6**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (68.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (21.3%)	79 %	22
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.4%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile