

## BPA #11

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **7.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (64.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (27.8%)	78 %	18
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.6%)	80 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.9%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	0 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	26 ml	Fermentum Mobile