

BPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale (Malteurop) | 3.2 kg (61.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (4.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (4.8%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast | Ale | Suche | 11 g | Gozdawa |