

## BPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop MepAle (Pale Ale)	6 kg (68.2%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.4%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.7%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (5.7%)	80 %	30
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	50 g	35 min	8 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min