

BPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **3.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.75 kg (57.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (10.5%)	78 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.4%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.6 kg (12.6%)	75 %	2
Cukier	cukier biały	0.5 kg (10.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile