

## 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 |