

BPA

- Gęstość **15.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM ---
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **24.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.8 kg (57.6%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (10.6%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (9.1%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann Carabelge	0.6 kg (9.1%)	--- %	---
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (6.1%)	--- %	---
Ziarno	Castle Malting Biscuit	0.5 kg (7.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	3.6 %
Brzezka przednia	Marynka	0 g	0 min	8 %
Na zimno	Fuggles	20 g	3 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	---
--	-----	-------	------	-----