

## BPA 2010

---

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **15.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (53.5%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.4%)	79 %	25
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.5 kg (10.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.4 kg (8.6%)	30 %	35
Ziarno	carmelowy	0.066 kg (1.4%)	75 %	600
Cukier	cukier	0.21 kg (4.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	25 g	15 min	4.5 %