

## BPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.28 kg (87.5%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.37 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.24 kg (4.9%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	36.67 g	55 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	36.67 g	15 min	5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	30 ml	White Labs

### Notatki

- 19,5 L, 14 Blg do fermentacji  
2 kwi 2024, 16:10