

BPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (25.8%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.5%)	75 %	45
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (3.2%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	książęcy	30 g	50 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Gęstwa	1000 ml	Mangrove Jack's