

BPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **7.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 1.25 kg (39.7%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (15.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Wheat munich | 0.5 kg (15.9%) | 83 % | 25 |
| Ziarno | Wiedeński | 0.5 kg (15.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.4 kg (12.7%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11.5 % |