

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 %