

BPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **11.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.8 kg (32.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Specjal B - Castle | 0.15 kg (6.1%) | 80 % | 280 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.15 kg (6.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.05 kg (2%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.3 kg (53.1%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 12.5 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 5 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 80 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 15 min |