

## 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
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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