

BPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **6.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (81.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (10.2%)	81 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2%)	75 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2%)	79 %	45
Ziarno	Cara Gold	0.1 kg (2%)	75 %	120
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (2%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau Blanc	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	20 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1388 Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs