

## BPA

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **10.3**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (11%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (54.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.35 kg (7.7%)	50 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (4.4%)	78 %	51

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	eureka	25 g	10 min	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	Gozdawa