

BPA RED

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **12.6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **6.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (1%)	68 %	600
Ziarno	Pale Ale	3 kg (61.9%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (16.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (4.1%)	81 %	80
Ziarno	Melanoiden Malt	0.8 kg (16.5%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	80 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	4 g	80 min	7 %
Gotowanie	Brewers Gold	4 g	80 min	7.6 %
Gotowanie	Kent Goldings	4 g	80 min	5.5 %
Gotowanie	połączone reszta	17 g	10 min	6 %
Gotowanie	Magnum	5 g	80 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Ale	Suche	11.5 g	fermentis