

BPA w

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **7.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.75 kg (60.9%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski typ I	2 kg (25.6%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.7 kg (9%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.35 kg (4.5%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	55 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	1 g	2x