

## BPA

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **10.1**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	7 kg (68.6%)	80 %	4
Ziarno	Munich Malt	2 kg (19.6%)	80 %	23
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (7.8%)	79 %	60
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.4 kg (3.9%)	76 %	92

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	70 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs