

Mini BPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **8.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **7.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Bruntal	1 kg (100%)	90 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	6 g	60 min	8 %
Gotowanie	Premiant	5 g	20 min	8 %
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker	8 g	5 min	2.7 %
Gotowanie	Aramis	15 g	0 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs