

## Prawilne BPA

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **8.5**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (64.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (21.4%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.17 kg (7.3%)	75 %	45
Ziarno	Caraamber	0.12 kg (5.1%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.05 kg (2.1%)	74 %	158

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 2020	7 g	60 min	9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.65 %