

test BPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **6.6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt | 3 kg (85.7%) | 85 % | 20 |
| Cukier | cukier | 0.5 kg (14.3%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 60 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 10 min | 4.5 % |
| Na zimno | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 7 dni | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g | Gozdawa |