

ale ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **114**
- SRM **10.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.7 kg (91.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	70 g	60 min	10 %
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	16 %
Gotowanie	Pilgrim	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	English Golding	20 g	20 min	4.3 %
Gotowanie	Pilgrim	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	English Golding	30 g	5 min	4.3 %
Na zimno	English Golding	50 g	7 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	300 g	Gotowanie	10 min