

Ale PL/CZ

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.25 kg (73%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	4 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------