

Bruntal Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **10.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vital	10 g	90 min	12.71 %
Gotowanie	Vital	10 g	60 min	12.71 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	45 min	6.1 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	30 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	15 g	1 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Salfager w 34/70	Lager	Suche	23 g	Salfager