

English Pale Ale - cherry/strawberry

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **10**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	5 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Bramling	20 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale