

Pale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **49**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (7.2%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.6%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (11.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	40 g	10 min	18 %
Gotowanie	Denali	40 g	10 min	14 %
Gotowanie	Eureka!	60 g	2 min	18 %
Gotowanie	Denali	60 g	2 min	14 %