

Pale Ale 052019

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **28**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	6 kg (96%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	100 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OSLO	Ale	Gęstwa	100 ml	---