

Pale ale kogo

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany	0.5 kg (14.3%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE-134	Ale	Suche	10 g	---