

Pale ale - marynka & lubelski

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (78.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.6%)	79 %	16
Ziarno	Viking Malt Carabody	0.1 kg (2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	80 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	60 min
-----------------	------	-----	------------	--------