

## Pale Ale na szyszce Perle +30% w stosunku do pelletu

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (100%) | 79 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Perle | 25 g  | 50 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Perle | 25 g  | 30 min | 7 %        |
| Gotowanie                 | Perle | 30 g  | 10 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 30 g  | 5 min  | 7 %        |