

Saaz Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.65 kg (13.4%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (76.3%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.15 kg (3.1%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	3.21 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	3.21 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	3.21 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis