

#1 English Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **5.7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (4.2%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Progress	50 g	10 min	5.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	40 g	5 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---