

14. Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **6.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.1 kg (84.9%)	85 %	7
Ziarno	Munich Malt	0.34 kg (5.7%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.34 kg (5.7%)	81 %	53
Ziarno	Pszeniczny	0.227 kg (3.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	horizon	19 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	14 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	14 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	14 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	14 g	0 min	10.5 %

Drożdże

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