

## #24.1 RozpPale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **21**
- SRM **4.6**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.04 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.84 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.39 kg (85.6%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.42 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.08 kg (2%)	80 %	6
Ziarno	Sauermalz	0.07 kg (1.8%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	3.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	3.1 %