#28 Session Pale Ale

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Blonde Ale**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg *(60.5%)*	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg *(26.3%)*	83 %	5
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg *(7.9%)*	76.1 %	0
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg *(5.3%)*	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	5 min	6 %
Na zimno	Sybilla	40 g	2 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa US West Coast	Ale	Suche	10 g	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.