

#30 ALE

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **29**
- SRM **9.5**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (91.4%) | 80 % | 35 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.25 kg (6.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Smoked Malt | 0.07 kg (1.9%) | 80.5 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 60 min | 7.9 % |
| Gotowanie | Eliksir | 10 g | 60 min | 2.5 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 10 g | 20 min | 7.9 % |
| Gotowanie | Eliksir | 10 g | 20 min | 2.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 10 g | 0 min | 7.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eliksir | 10 g | 0 min | 2.5 % |
| Na zimno | Cascade PL | 20 g | 2 dni | 7.9 % |
| Na zimno | Eliksir | 20 g | 2 dni | 2.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Własne |