

#33 English Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (95.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (4.3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 20 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 30 g | 10 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition | 20 g | 10 min | 5 % |
| Na zimno | Golding | 100 g | 2 dni | 5 % |

Notatki

- Wysładzanie do ~30 litrów. Gotowanie 75 minut.
22 wrz 2020, 16:14