

## #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