

## #54 Herbal Pale Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **29**
- SRM **3.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.1 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.5 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.87 kg (52.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	0.61 kg (36.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.185 kg (11.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	5 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	5 g	15 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	70 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta pieprzowa	9 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Lawenda	6 g	Gotowanie	10 min

Ziolo	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	10 min
-------	-----------------	-----	-----------	--------