

#6 Real Pale Ale

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **8.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (16.7%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Target	35 g	60 min	9 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Target	5 g	50 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brew Master Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	Brew Master