

## #79 Herbal Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.1 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1.2 kg (56.9%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (21.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.16 kg (7.6%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (4.7%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	7 g	60 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	11 g	15 min	9.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	65 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Mięta pieprzowa	10 g	Gotowanie	7 min
Ziolo	Lawenda	6.5 g	Gotowanie	7 min
Ziolo	Suszone skórki cytryny	5 g	Gotowanie	7 min