

#9 Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **5.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (67.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.4%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.2%)	78 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.4%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Na zimno	sylva	40 g	3 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale