

A Pale Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (33.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (33.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (25%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 20 g | 60 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 50 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | --- |