

Ale 14

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **8.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.6 kg (80.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Carabelge | 0.27 kg (4.7%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.35 kg (6.1%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.32 kg (5.6%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (3.5%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Styrian Golding Celeia | 20 g | 15 min | 3.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding Celeia | 20 g | 1 min | 3.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding Celeia | 20 g | 5 min | 3.4 % |
| Gotowanie | Styrian Golding Celeia | 20 g | 15 min | 3.4 % |
| Gotowanie | Extra Styrian Dana | 25 g | 30 min | 9.9 % |
| Gotowanie | Extra Styrian Dana | 15 g | 60 min | 9.9 % |

Drożdże

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