

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj 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