

## ale 2021

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.6**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **53 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	10 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Cookie	1 kg (8.3%)	80 %	50
Ziarno	Carahell	1 kg (8.3%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	100 g	55 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis