

ALE ALE JAKI ALE

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **7.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.4 kg (45.9%)	95 %	10
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (42.6%)	95 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (8.2%)	90 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (3.3%)	90 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	65 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	3 g	1 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---