

Ale Pils

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński (Strzegom)	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Colorado Honig (Viking Malt)	0.5 kg (10%)	80 %	12
Ziarno	Słód Wędzony - Jabłoń (Strzegom)	0.5 kg (10%)	81 %	8
Ziarno	Słód Monachijski typ II (Strzegom)	1 kg (20%)	78 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	40 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	20 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kawa amaretto	50 g	Zacieranie	60 min