

# Ale Przypał

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **47**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33%)	79 %	22
Ziarno	Viking Dekstrynowy	1 kg (11%)	79 %	13
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.1%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	50 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	10 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Aframon	7.5 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	20 min

## Notatki

- przyprawy tylko do połowy piwa  
25 mar 2019, 00:33