

Ale Saaz

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **76.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **97.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **76.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **72.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	21.74 kg (100%)	89.5 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	65.22 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	65.22 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	130.43 g	10 min	4.3 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	130.43 g	15 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	50 g	Fermentis