

# Angielskie Pale Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (95.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmelowy Jasny	0.2 kg (4.8%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	5 min	4 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Przepis z Homebeer  
<https://homebeer.pl/pl/p/Piwo-domowe-angielskie-PALE-ALE-12Blg-zestaw-ze-slodow/379>  
17 kwi 2019, 21:52