

# Angielskie Pale Ale

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (12.5%)	77 %	26
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (37.5%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
Gotowanie	Sovereign	25 g	0 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale