

(Arcy)chmielone - Polskie Pale Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **9.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (89.5%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.2 kg (10.5%)	99 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	16 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	16 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	8 g	10 min	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	4 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis