

## BA Pale Ale 11

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.8 kg (95%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Carahell               | 0.2 kg (5%)  | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Golding    | 20 g  | 60 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 20 g  | 15 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Golding    | 10 g  | 5 min  | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Willamette | 10 g  | 5 min  | 5 %        |

### Drożdże

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