

BA Plane ale 11

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (95%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	55 min	5.5 %
Gotowanie	Willamette	20 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	10 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Willamette	30 g	5 dni	5 %

Drożdże

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