

# Beduin Pale Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **89**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **67.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.1 kg (50%)	80 %	3.85
Ziarno	Pilzneński	1.1 kg (17.7%)	80.5 %	3.95
Ziarno	Żytni	1 kg (16.1%)	81 %	9
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	82 %	4.75

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	50 min	12.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	50 min	7.6 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	35 min	12.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	35 min	7.6 %
Gotowanie	Sprachi Ace	10 g	25 min	12.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	25 min	7.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis