Brexit Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5.5 kg *(94.8%)*	80 %	8
Ziarno	Castle wheat crystal	0.3 kg *(5.2%)*	80 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %
Na zimno	Fuggles	25 g	2 dni	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	25 g	2 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik	Ale	Suche	10 g	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.