

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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

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 | --- |