

Bruntal Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **10.7**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 3.4 kg (100%) | 80 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vital | 10 g | 90 min | 12.71 % |
| Gotowanie | Vital | 10 g | 60 min | 12.71 % |
| Gotowanie | Hallertau | 10 g | 45 min | 6.1 % |
| Gotowanie | Hallertau | 10 g | 30 min | 6.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Kazbek | 15 g | 1 min | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Salfager w 34/70 | Lager | Suche | 23 g | Salfager |