

# BrytAle

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **11.9**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (69%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.7%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (19.5%)	80 %	27
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (5.7%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	50 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	25 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	25 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Na zimno	Target	50 g	0 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.3 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------