

Caramel Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **7.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (7.7%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	lunga	50 g	5 min	11 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	10 %
Na zimno	Marynka	25 g	---	10 %
Na zimno	lunga	50 g	---	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis