

## Caramel Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **37**
- SRM **12.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (22.2%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (11.1%)	70 %	160
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	35 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale