

Ciemniejszy ALE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **16.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (48%)	89 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (48%)	89 %	35
Płynny ekstrakt	Barwiący	0.14 kg (4%)	90 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis