

Czech Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	20 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.3 %

Drożdże

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