

Dry Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **105**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (10.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dana	30 g	60 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	40 g	15 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki Bourbon	10 g	Fermentacja cicha	14 dni