

## English Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **5.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (47.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.4%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sovereign	20 g	15 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	25 g	0 min	5.8 %
Na zimno	Fuggles	55 g	4 dni	4.5 %
Na zimno	Sovereign	35 g	4 dni	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis