

English Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **8.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (89.3%)	83 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 160	0.4 kg (7.1%)	72 %	160
Ziarno	Facett - Torrified Wheat	0.2 kg (3.6%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	5 dni	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %

Drożdże

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