

## 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       |