

English pale ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **7.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.6%)	75 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Kent Goldings	100 g	4 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile