

English Pale Ale BUNKIER

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **7.4**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **53.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **71 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **53.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	15 kg (84.5%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	1.5 kg (8.5%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (1.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	75 g	50 min	7.5 %
Gotowanie	Marynka	75 g	15 min	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	60 g	Safale