

English Pale Ale - Light Bitter

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **32**
- SRM **7.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 70C**
- Wystadzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-------------------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (47.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Cookie | 0.3 kg (28.7%) | 72 % | 50 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (19.1%) | 60 % | 3 |
| Cukier | Cukier Biały | 0.045 kg (4.3%) | 100 % | 0 |
| Do refermentacji. | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 60 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 5 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 5 g | Gozdawa |