

English Pale Ale Mięta

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **5.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (84.2%)	80 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (10.5%)	72 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	65 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	55 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	45 min	7 %
Gotowanie	Challenger	15 g	20 min	7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	5 min	7 %
Na zimno	Challenger	20 g	14 dni	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta	20 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Mięta	20 g	Fermentacja cicha	7 dni