

Eureka! Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.5 kg (87.5%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.2 kg (5%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	15 g	15 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	5 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Whitbread Ale	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs