

Fresh Pale Ale

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **26**
- SRM **6.6**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadź używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	3 kg (100%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	15 min	6.2 %
Gotowanie	Tradition	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	15 g	10 min	6.2 %
Gotowanie	Tradition	15 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	15 g	0 min	6.2 %
Gotowanie	Tradition	15 g	0 min	5.5 %
Na zimno	Perle	50 g	0 dni	6.2 %
Na zimno	Tradition	50 g	0 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafBrew Ale	Ale	Suche	11 g	DCL/Fermentis