

German & Czech Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **5.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (37%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.4%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	60 min	8 %
Whirlpool	Hallertau Mittelfruh	25 g	10 min	3.8 %
Na zimno	Hallertau Mittelfruh	25 g	3 dni	3 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	50 g	3 dni	4.5 %