

# Halloween Pale Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **107**
- SRM **14.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (16.7%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.5 kg (8.3%)	74 %	175
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	7 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	cynamon	9 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kardamon	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	gałka muskatołowa	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	0 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	ziele angielskie	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	anyż	8 g	Gotowanie	10 min