

Hoppy Pale Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.6 kg (50%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.64 kg (20%) | 77 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.48 kg (15%) | 77 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.48 kg (15%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Cashmere | 10 g | 5 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Cashmere | 10 g | 3 min | 8.8 % |