

Ice Fresh Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **64**
- SRM **5**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (16.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	5 g	55 min	20.8 %
Gotowanie	Polaris	10 g	45 min	20.8 %
Gotowanie	Polaris	10 g	30 min	20.8 %
Gotowanie	Motueka	10 g	30 min	8 %
Gotowanie	Motueka	10 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	15 g	5 min	20.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Polaris	10 g	0 min	20.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	5 g	0 min	8 %
Whirlpool	Polaris	10 g	---	20.8 %
Whirlpool	Motueka	5 g	---	8 %
Na zimno	Polaris	40 g	3 dni	20.8 %
Na zimno	Motueka	10 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	werbena cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	werbena cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Ziolo	mięta zielona	60 g	Gotowanie	5 min