

# Indian Pala Ale

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **49**
- SRM **9.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (43.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (49.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (6.9%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	12 g	Danstar