

irish pale ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **90**
- SRM **14.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (65.4%)	78 %	6
Ziarno	Bestmalz Red X	2.5 kg (32.7%)	79 %	30
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (2%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Sterling	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis