

## Kahakka pale ale

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **6.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1260 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1518 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **675 L**
- Całkowita objętość zacieru **900 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	193 kg (85.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	12 kg (5.3%)	82 %	14
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	12 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Briess - Aromatic Malt	5 kg (2.2%)	77 %	200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	3 kg (1.3%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	250 g	50 min	19 %
Gotowanie	Amarillo	500 g	5 min	8.2 %
Gotowanie	Mosaic	500 g	5 min	11.6 %
Whirlpool	Amarillo	1000 g	30 min	8.2 %
Whirlpool	Mosaic	1000 g	30 min	11.6 %