

## Kazbek Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **6.8**
- 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 **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (42.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (42.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	30 min	4.4 %
Gotowanie	Kazbek	20 g	10 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	20 g	0 min	4.4 %
Na zimno	Kazbek	100 g	4 dni	4.4 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min