

LDPA - Lekko Dymione Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **6.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **28.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny wędzony dębem, Viking Malt	1 kg (18.5%)	80 %	3
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Pale Ale, Bruntal	1.7 kg (31.5%)	80 %	35
Ziarno	Pale Ale, Viking Malt	2 kg (37%)	80 %	5
Dodatek	Płatki Jęczmienne błyskawiczne	0.5 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmienny dekstrynowan, Viking Malt	0.2 kg (3.7%)	75 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	28.3 g	65 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	28.3 g	1 min	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.75 g	---