

light pale ale

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **82.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 75C**
- Wyszładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (41.7%)	75 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	45 min	11 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale