

Lubartowskie Pale Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (32.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.3%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	1.5 kg (24.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (24.6%)	81 %	6
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.6%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	30 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	10 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	10 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	0 min	7.1 %

Whirlpool	Puławski	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Oktawia	30 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Puławski	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile