

LUBELSKIE PALE ALE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pale ale zero Viking Malt (Strzegom) | 3 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom) | 1 kg (20%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Carahell Weyermann | 0.5 kg (10%) | 78 % | 25 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom) | 0.5 kg (10%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 20 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski | 25 g | 5 min | 3.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|-------------|-----|-------|--------|-----------|