

Maczao Pejl Ejl

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	45 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	---

Klarowanie	Whirfloc t	1 g	Gotowanie	45 min
------------	------------	-----	-----------	--------