

OJ ALE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **6.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.6 kg (80%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.67 kg (14.9%)	85 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.23 kg (5.1%)	76 %	69

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Yeoman	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Yeoman	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Yeoman	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Yeoman	15 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	15 g	Safale