

Ordinary Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **16**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (40.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (40.3%)	85 %	7
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.4 kg (6.5%)	73 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar