

P_ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (90.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 15 g | 60 min | 8 % |
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 20 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 1 min | 4 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 4 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 50 g | 3 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast 1469 West Yorkshire Ale | Ale | Gęstwa | 30 ml | Wyeast |