

Pajle 11°

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

Kroki

- Temp **63.5 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **63.5C**
- Wyszładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (100%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling Cross	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling Cross	40 g	20 min	6 %
Gotowanie	Bramling Cross	30 g	3 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	---	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sladový výtažek	9 g	Butelkowanie	---