

pal al

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **8.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	6 kg (75%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (12.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	45 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	35 min	12 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Enartis - płatki dębowe - VANILLA	30 g	Fermentacja burzliwa	0 dni