

## Pale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **2**
- SRM **5.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (44.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (44.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (3.6%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat	30 g	70 min	13.7 %
Zacieranie	Mittelfruh	30 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mittelfruh	30 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale