

## PALE ALE 032019

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **6.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale	4 kg (69%)	79 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.6%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.2%)	79 %	16
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.3 kg (5.2%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	3 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	200 ml	---