

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 | --- |