

# Pale Ale #1

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **4.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **68.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	3.8 kg (95%)	79 %	6.5
Ziarno	carahell	0.2 kg (5%)	74 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	20 g	55 min	4.8 %
Gotowanie	progress	20 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Progress	10 g	5 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis