

## Pale Ale #1

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **6.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.8 kg (25%)	78 %	18
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (12.5%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	3.4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	---	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- Pierwsza warka - Bitter  
19 lis 2017, 23:37