

Pale Ale 1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (4.3%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	20 min	8.6 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	30 g	0 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	3 dni	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand