

Pale Ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **24**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet Malt	3.1 kg (39.7%)	73 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (12.8%)	81 %	5
Ziarno	CARAPILS SOUFFLET	0.6 kg (7.7%)	73 %	25
Ziarno	MONACHIJSKI SOUFFLET	1.5 kg (19.2%)	73 %	14
Ziarno	Pszeniczny- Viking Malt	0.6 kg (7.7%)	85 %	4
Całość słodu pszenicznego zalana w 2 l wody w temp. 32 stopni do zakwaszenia na 12h				
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	31 g	75 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	8 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	37 g	7 dni	8 %
Na zimno	Amarillo	36 g	7 dni	8.5 %
Na zimno	Huell Melon	23 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	ekuanot	25 g	7 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile