

## Pale Ale #12

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 4.5 kg (94.7%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Carahell                    | 0.25 kg (5.3%) | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe             | 20 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 50 g  | 0 min  | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - 1318 London Ale III | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs  |