

## PALE ALE 122018-v2

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	4.5 kg (81.8%)	79 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.1%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	300 ml	---