

## PALE ALE 122018

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.8**

### 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 **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Pilszeński | 5 kg (87%)     | 79 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (8.7%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.25 kg (4.3%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski)      | 20 g  | 15 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski)      | 30 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

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