

pale ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (95.2%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.8%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Horizon	10 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	10 min	17 %
Whirlpool	Summit	20 g	0 min	17 %
Whirlpool	Nugget	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Nugget	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis