

pale ale 12blg warka 0

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (15%)	79 %	22
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (5%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Progress	40 g	10 min	5.5 %