

## Pale ale

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **24.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **85 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **85 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **29.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Pale Ale	10 kg (87.8%)	80 %	6.5
Ziarno	Castle Chateau Cara Clair	1 kg (8.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.185 kg (1.6%)	80 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.085 kg (0.7%)	80 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (1.1%)	80 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	70 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	10 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

BrewMaster Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Erbsloh
----------------------	-----	-------	------	---------