

Pale ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.38 kg (25.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.83 kg (51.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Munich malt | 0.6 kg (11%) | --- % | 14 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.26 kg (4.8%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.4 kg (7.3%) | 75 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pilgrim | 50 g | 60 min | 10.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Liberty | 50 g | 5 min | 4 % |
| Na zimno | Liberty | 50 g | 7 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |