

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