

## Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

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

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.2 kg (80%) | 100 %      | 5   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.6 kg (15%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.2 kg (5%)  | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Phoenix       | 30 g  | 0 min  | 11 %       |
| Gotowanie | Progress      | 40 g  | 50 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Warrior queen | 10 g  | 50 min | 6.2 %      |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ   | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-------|----------------|-------|-----------|--------|
| Zioło | mech irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 50 min |

### Notatki

- Wyladzać 15l wody w temp.80C

16 sty 2020, 15:09