

## Pale Ale

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **62**
- SRM **4.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### 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 **70 %**
- 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 | Strzegom Pale Ale          | 3.2 kg (80%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.6 kg (15%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.2 kg (5%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Phoenix  | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Progress | 40 g  | 30 min | 5.5 %      |