

Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (80%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (20%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 10 min | 4 % |