

Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **90**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Pale Malt castlemalting	3 kg (75%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (25%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	orbit	10 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	orbit	10 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	orbit	10 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	orbit	15 g	5 min	9.8 %
Gotowanie	ekuanot	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	ekuanot	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	ekuanot	10 g	15 min	13.1 %
Na zimno	ekuanot	65 g	6 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s0-4	Ale	Suche	11 g	---