

Pale Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **45**
- SRM **14**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (72.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.2 kg (3.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Cara Gold | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 120 |
| Ziarno | Specjal B 350 | 0.2 kg (3.6%) | 68 % | 350 |
| Ziarno | Wędzony torfem | 0.2 kg (3.6%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Challenger | 20 g | 30 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 10 min | 4 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 15 g | 2 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |