

Pale Ale 5L

- Gęstość **38.1 BLG**
- ABV **20.9 %**
- IBU **32**
- SRM **10.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **-0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 2.5 kg (96.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.1 kg (3.8%) | 75 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 0 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 6 g | Safale |