

Pale Ale

- Gęstość **10.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **9.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **0 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (63.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.8 kg (21.1%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.3%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich Malt	0.4 kg (10.5%)	71.7 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	26 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kent Goldings	5 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min