

## Palę Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **56**
- SRM **12.7**

### 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 **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (75%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Munich Malt   | 1 kg (12.5%) | 78 %       | 18  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150  | 1 kg (12.5%) | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum            | 50 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Windsor Ale | Ale | Suche | 10 g  | Danstar      |