

Pale Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **15**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **49 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **30.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale crisp	14 kg (93.3%)	--- %	5.5
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (6.7%)	77 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bobek	100 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	100 g	1 min	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1056	Ale	Gęstwa	200 ml	---