

Pale ale columbus

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (96.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.2 kg (3.2%) | 80 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 0 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish moss | 4 g | Gotowanie | 15 min |