

## Pale Ale II

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **0.3**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **34.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (79.4%)	80 %	---
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.95 kg (7.5%)	82 %	---
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (3.2%)	73 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.2%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.85 kg (6.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	45 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Perle	40 g	0 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-05	Ale	Gęstwa	600 ml	---