

## Pale Ale Low Temp

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **47**
- SRM **5.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.25 kg (8.3%)	80 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (16.7%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	50 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis