

Pale ale - marynka & lubelski

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (78.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking Malt Carabody | 0.1 kg (2%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 40 g | 0 min | 4 % |
| Na zimno | Lublin (Lubelski) | 80 g | 3 dni | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | NaCl | 5 g | Zacieranie | 60 min |
|-----------------|------|-----|------------|--------|