

Pale Ale na szyszce Herkules +30% w stosunku do pelletu

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **54**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (100%)	79 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	15 g	50 min	17 %
Gotowanie	Herkules	15 g	30 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Herkules	20 g	10 min	17 %
Whirlpool	Herkules	25 g	1 min	17 %