

Pale ale resztkowy

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (69%)	80 %	---
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.65 kg (14.9%)	75 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.6%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	16 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Perle	17 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	Danstar