

Pale Ale Single Hop Saaz

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.9 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.9 L** wody do zacierania do **80.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 72C**
- Wystadzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (61.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.09 kg (9.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.018 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.09 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.09 kg (9.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.09 kg (9.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	9 g	30 min	3.5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	4 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	0.2 g	Safbrew