

Pale Ale z resztek

- Gęstość **11.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **4.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (5%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	27 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	9.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis