

## Pale ale z wysłodzin po Barley Wine

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking malt dekstrynowy	1.315 kg (20%)	70 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.29 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	viking caramel malt	0.99 kg (15%)	77 %	10
Ziarno	viking red	0.99 kg (15%)	79 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	11 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale