

Pale Ale z zieloną herbacą

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **9**
- SRM **14.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (49%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (24.5%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	1 kg (9.8%)	65.2 %	315
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.7%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	10 g	40 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	60 g	0 min	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata zielona Oolong	200 g	Fermentacja cicha	---