

## Pale ale ze starości

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	75 %	5
Ziarno	Viking Caramel 50	0.25 kg (4.5%)	75 %	50
Ziarno	Rye, Flaked	0.25 kg (4.5%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Wai-iti	20 g	15 min	3 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	30 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	0 min	13 %