

Pale ReallySession Ale

- Gęstość **5.1 BLG**
- ABV **1.9 %**
- IBU **10**
- SRM **2.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.025 kg (100%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 60 min | 3.8 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 3.8 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |