

PALEALE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **4.7**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (16.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.3%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.5 kg (8.3%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | domowy 2022 | 50 g | 60 min | 3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | domowy 2022/2023 | 50 g | 15 min | 3 % |
| Gotowanie | domowy 2022/2023 | 100 g | 60 min | 3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | domowy 2022/2023 | 50 g | 30 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 11 g | --- |