

## paleee ale

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **60**
- SRM **6.8**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (95.2%)	78 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.2 kg (4.8%)	74 %	79

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	45 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	25 min	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	7 g	safale

### Notatki

- odfermentowało do 1.9!!! 6.8 alko  
12 sty 2019, 12:40