

Pejl Ejl

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **11 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.2 kg (91.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski | 0.3 kg (8.6%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 30 min | 3.5 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 10 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 0 min | 3.5 % |
| Na zimno | Sybilla | 80 g | 3 dni | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 12 g | Safale |