

# 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