

# PEREŁKA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **6.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.4 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (75.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (13.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (11.3%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Tradition	10 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min