

Perfunctory Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **59**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.1 L**

Kroki

- Temp **65.6 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.1 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.6C**
- Wystadzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.91 kg (88.9%)	75 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.11 kg (11.1%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	28.35 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	28.35 g	Fermentis