

Pierwszy Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Black Rock Pale Ale	1.7 kg (47.2%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (47.2%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.2 kg (5.6%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Marynka	60 g	10 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata earl gray	0.05 g	Fermentacja burzliwa	17 dni