

# Pine Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	40 g	1 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	3 min	7.3 %
Na zimno	Izabella	40 g	3 dni	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	syrop z sosny	200 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	werbena cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Zacieranie 60min 67-68  
9 lis 2019, 13:33