

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 brzeczki **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