

Polskie Ciemne Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **36.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.1%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (12.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1.6%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (6.3%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.7 g	Safale