

Polskie Pale Ale EXP2/20

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (77.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (5.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (6.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rody Hodowlane EXP 2/20	50 g	10 min	9.3 %
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	112.5 g	Danstar