

Pomar Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **10**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 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 | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (28.6%) | 80 % | 7 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 2 kg (28.6%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 3 kg (42.9%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 15 g | 10 min | 5.2 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | skórka pomarańczy | 10 g | Gotowanie | 10 min |