

## Proper Ale

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **5.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński Viking malt	0.5 kg (8.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony Viking malt	0.25 kg (4.3%)	75 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade USA (PL)	20 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings UK	50 g	15 min	4.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	100 ml	---