

## Proste ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **16**
- SRM **4.9**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **666 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.63 kg (65.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (24.8%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Caramalt	0.4 kg (9.9%)	80 %	29

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	50 min	6 %
Gotowanie	Puławski	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Puławski	20 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar