

## siple ale second take

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **11.2**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (70.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (28.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (0.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafeAle-S04	Ale	Suche	11.5 g	White Labs