

Smokey Pale Ale#2 (Steinbach)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **9.8**
- Styl **American 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 **81.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (62.3%)	79 %	6
Ziarno	steinbach wędzony	1 kg (18.9%)	80 %	15
Ziarno	bestmalz Caramel Pils	1 kg (18.9%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	8.9 %

Drożdże

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