

# Szato Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**
- Styl **Specjalty Beer**

## 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (16.7%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	50 min	11.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM602 Kolnasetra raugs	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	20 g	Zacieranie	85 min