

Tiny bottom pale ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **6.2**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.33 kg (7.2%)	75 %	20
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.33 kg (7.2%)	80.5 %	9
Ziarno	Victory Malt	0.25 kg (5.4%)	73 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.1 kg (2.2%)	74 %	118

Notatki

- <https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/tiny-bottom-pale-ale-homebrew-beer-recipe>
5 kwi 2020, 21:11