

Tiny Bottom Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **6.8**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | ireks pale ale | 8 kg (80%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.7 kg (7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (5%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 35 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Perle | 35 g | 25 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 30 g | 10 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 30 g | 2 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Płynne | 20 ml | White Labs |