

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