

trush pale ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **5.8**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	2 kg (34.5%)	85 %	14
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (31%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	0 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	0 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP060 - American Ale Yeast Blend	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs