

wesele PALE I

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (82.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.8%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.25 kg (5.9%)	82 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	5 g	0 min	6 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	7 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis