

# Weselne Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **58**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.95 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.47 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.7%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	65 min	11.3 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	30 min	11.9 %
Gotowanie	Chinook	28 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	6.8 %
Whirlpool	Centennial	50 g	15 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale