

Windy Pale Ale

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **61**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2.5 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5%)	79 %	45
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (5%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	300 ml	Wyeast Labs