

## American Pale Ale #1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **9.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **1.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal                             | 1.7 kg (51.5%) | 81 %       | 26  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.8 kg (24.2%) | 80 %       | 30  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale                    | 0.8 kg (24.2%) | 80 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | El Dorado | 25 g  | 60 min | 14.3 %     |
| Gotowanie | epic      | 25 g  | 10 min | 3.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |