

## Australian Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM ---
- 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 **25 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (48.6%) | --- %      | --- |
| Płynny ekstrakt | Brewkit Coopers APA            | 1.7 kg (48.6%) | --- %      | --- |
| Cukier          | Cukier                         | 0.1 kg (2.9%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g  | 30 min | 13.9 %     |
| Na zimno  | Citra | 20 g  | 25 dni | 13.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 7 g   | Fermentis    |