

# Izabella Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- 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 brzeczki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (87.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno          | Abbey Malt Weyermann       | 0.3 kg (7.7%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno          | Pilzneński                 | 0.2 kg (5.1%)  | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Izabella | 20 g  | 60 min | 5.8 %      |
| Gotowanie | Izabella | 50 g  | 5 min  | 5.8 %      |
| Whirlpool | Izabella | 50 g  | 0 min  | 5.8 %      |

## Drożdże

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