

## Light Ale

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 0.6 kg (50%)    | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.15 kg (12.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni               | 0.2 kg (16.7%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.15 kg (12.5%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Carared             | 0.1 kg (8.3%)   | 75 %       | 39  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 5 g   | 60 min | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic  | 20 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Simcoe  | 20 g  | 3 dni  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-04 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |