

## Light ale

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU **10**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.1 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Briess - Rye Malt    | 0.5 kg (35.7%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno          | Strzegom Wiedeński   | 0.2 kg (14.3%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno          | Słód owsiany Fawcett | 0.3 kg (21.4%) | 61 %       | 5   |
| Płynny ekstrakt | Syrup                | 0.3 kg (21.4%) | 65 %       | --- |
| Ziarno          | Melanoiden Malt      | 0.1 kg (7.1%)  | 80 %       | 50  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g  | 5 min | 12 %       |