

## Milo amerykan pale ale keg 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **16**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Extra pale crisp       | 5 kg (62.5%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny jasny crisp | 2 kg (25%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Red alle               | 1 kg (12.5%) | 83 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Wai-iti | 40 g  | 15 min | 4.1 %      |
| Gotowanie | Citra   | 30 g  | 10 min | 12.4 %     |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|---------|-------|------------|------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 200 g | Zacieranie | ---  |