

## Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (78.1%)  | --- %      | 4   |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1 kg (15.6%)  | --- %      | 6   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear  | 0.4 kg (6.3%) | 100 %      | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum  | 20 g  | 60 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Mosaic  | 15 g  | 5 min  | 9 %        |
| Gotowanie | Waimea  | 15 g  | 5 min  | 13.7 %     |
| Gotowanie | Admiral | 25 g  | 5 min  | 13.4 %     |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|----------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 5 g   | Gotowanie | 10 min |