

## #Sowa 59 - Sowa Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **72**
- SRM **10.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny  | 1.7 kg (43.6%) | 80 %       | 45  |
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME) - Pale | 1.7 kg (43.6%) | 80 %       | 16  |
| Cukier          | glukoza                     | 0.5 kg (12.8%) | 100 %      | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Zula  | 50 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 100 g | 3 min  | 13.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |