

# Uniwersal Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (94.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.9%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	11.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	20 g	0 min	11.9 %
Whirlpool	Citra	35 g	120 min	12 %

## Drożdże

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