

## #1 American Pale Ale - 12 BLG (z ekstraktów)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny Bruntal | 1.7 kg (50%) | 80 %       | 25  |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny Bruntal | 1.7 kg (50%) | 80 %       | 25  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Citra | 15 g  | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra | 30 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

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