

# 1 Austral Realm Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	60 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	60 g	0 min	15 %

## Drożdże

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