

## 1 - Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Black Rock Pale Ale	1.7 kg (47.9%)	80 %	20
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy niechmielony w PALE ALE	1.7 kg (47.9%)	80 %	10
Cukier	Glukoza	0.15 kg (4.2%)	80 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Marynka	42 g	6 dni	10 %
Na zimno	Cascade	22 g	6 dni	6 %
Na zimno	Cascade	14 g	11 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis