

## 11# Pale ale - trawa cytrynowa

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale Malteurop  | 2.6 kg (83.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (16.1%) | 81 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga | 10 g  | 60 min | 11.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 5 g   | 5 min  | 11.6 %     |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ       | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|-----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 20 g  | Gotowanie | 5 min |