

## #13 Fresh ALE

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (56.6%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	8 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	8 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	8 dni	12 %

### Drożdże

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