

## #14 Žatecký Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	3 min	4.5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.  
24 sty 2021, 21:26