

## #2 American Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **11.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (81%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.15 kg (7.1%)	80 %	36
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (11.9%)	50 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	9.9 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	1 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	5.8 %
Na zimno	Centennial	5 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	5.8 %