

## #25 SMASH ALE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **10**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 3.4 kg (82.3%) | 80 %       | 35  |
| Cukier          | cukier                            | 0.4 kg (9.7%)  | 100 %      | --- |
| Ziarno          | red active                        | 0.33 kg (8%)   | 80 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sybilla | 20 g  | 60 min | 5.6 %      |
| Gotowanie                 | Sybilla | 20 g  | 30 min | 5.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 20 g  | 0 min  | 5.6 %      |
| Na zimno                  | Sybilla | 40 g  | 3 dni  | 5.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 50 ml | wlasne       |