

## #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