

## 29 light ale

---

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **49**
- SRM **2.9**
- Styl **American Amber 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 **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.4 %
Na zimno	citra	15 g	20 dni	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis safebrew us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis

### Notatki

- wyszło 21l zeszło do 1blg, 15g citry na jakieś 3tyg cichej, 150g cukru na refermentację, filtrowane pończochą brązową  
18 lis 2017, 21:10