

## #30 ALE

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **29**
- SRM **9.5**
- 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 (91.4%)	80 %	35
Ziarno	Pilzneński	0.25 kg (6.7%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Smoked Malt	0.07 kg (1.9%)	80.5 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Eliksir	10 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	20 min	7.9 %
Gotowanie	Eliksir	10 g	20 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	0 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Eliksir	10 g	0 min	2.5 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	2 dni	7.9 %
Na zimno	Eliksir	20 g	2 dni	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Własne