

#3ALE

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **22**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	polding	3.4 kg (84.5%)	57 %	16
Ziarno	SŁÓD KARMELOWY Viking Malt	0.25 kg (6.2%)	70 %	30
Cukier	cukier	0.375 kg (9.3%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	60 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	15 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	1 min	6.6 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	5 dni	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---