

5hpaleale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	5 g	15 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Zioło	eukaliptus	10 g	Gotowanie	10 min