

## #6 pale ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **31**
- SRM **12.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **14.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (85%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (15%)	50 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	45 min	6.9 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	13 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	1 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	1 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	1 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	---