

## #8 American Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **11.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	2.9 kg (84.1%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.2 kg (5.8%)	80 %	60
Ziarno	Château Biscuit®	0.35 kg (10.1%)	50 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	1 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermoale AY4	Ale	Suche	10 g	AEB