

# Ale a'la pizza

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **54**
- SRM **3.4**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.6 kg (23.1%)	80 %	---
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (11.5%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (23.1%)	85 %	4
Cukier	Cukier biały	0.1 kg (3.8%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	30 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Piekarnicze	Ale	Suche	9 g	---