

# Ale Bursztyn

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Malt Dark ekstrakt jasny   | 1.7 kg (50%) | --- %      | --- |
| Płynny ekstrakt | Malt light ekstrakt ciemny | 1.7 kg (50%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 20 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Marynka           | 10 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 45 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 10 g  | 55 min | 4 %        |
| Na zimno                  | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 7 dni  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |