

ALE_KŁOPOT

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	90 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	90 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	90 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	11.6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	11.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	11.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Citra	10 g	5 min	11.6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	5 min	7.6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs