

# Ale1

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **13**
- SRM **9.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal jasny	1.5 kg (46.9%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.5 kg (46.9%)	80 %	35
Cukier	Cukier trzcinowy	0.2 kg (6.3%)	90 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga-goryczkowy	10 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4	5 g	Gotowanie	60 min
Inne	Platki owsiane	100 g	Gotowanie	20 min