

aleJAtoWALE

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **12.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (74.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.62 kg (9.2%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (3.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.85 kg (12.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	saaz	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	kazbek	20 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	sladek	30 g	5 min	6.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11 g	---