

# American Pale Ale #1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **48**
- SRM **9.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **1.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (51.5%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.8 kg (24.2%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.8 kg (24.2%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	25 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	epic	25 g	10 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis