

American Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (83.5%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.24 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.55 kg (11.5%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %
Whirlpool	Centennial	35 g	180 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	180 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

Drożdże

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