

# American Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (75.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.8%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.2%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.4%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	0 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---