

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 | --- |