

American pale ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.7 kg (15.9%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (77.3%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	bursztynowy WES	0.3 kg (6.8%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	105 ml	Fermentis