

# American Pale Ale

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (86.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg (4.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	45 min	11 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %