

American Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **54**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (57.7%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (19.2%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.55 kg (10.6%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	20 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Endeavour	30 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Denali	30 g	10 min	14.2 %
Whirlpool	Endeavour	30 g	0 min	7.5 %
Whirlpool	Denali	20 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Denali	30 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Endeavour	30 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale