

American Pale Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis