

# American Pale Ale

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale viking malt	5 kg (92.6%)	--- %	---
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (7.4%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook usa	20 g	50 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	7 min	14.5 %