

American Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 15 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 5 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 0 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g | 0 min | 10.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 5 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 23 g | --- |