

# 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  | ---          |