

# 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	---