

American Pale Ale W.1

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **12.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 3.2 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | citra | 30 g | 20 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 12.4 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 6 dni | 12.4 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 6 dni | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11 g | Safale |