

American PALE ALECITRA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	mosaic	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	3 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis