

# Angielskie Pale Ale

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **9.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (45.9%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pilzneński	1.7 kg (45.9%)	80 %	25
Cukier	Cukier	0.3 kg (8.1%)	80 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	2 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale