

# Australian Pale Ale 13

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (92%)	79 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (5.7%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	30 g	10 min	14.6 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	75 ml	Safale