

# Australian Pale Ale 13

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **6.2**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (91.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.5%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy	0.15 kg (2.8%)	--- %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	37 g	10 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	37 g	10 min	14.6 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	400 ml	fermentis