

Australian Pale Ale 13BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **68**
- SRM **6.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.88 kg (93%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.31 kg (4.9%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.13 kg (2.1%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 37.5 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Ella (AUS) | 37.5 g | 10 min | 14.6 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 6 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 14.38 g | Safale |