

# Australian Pale Ale 13BLG

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 5 kg (91.7%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (5.5%)  | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC            | 0.15 kg (2.8%) | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy     | 35 g  | 10 min | 15 %       |
| Gotowanie | Ella (AUS) | 37 g  | 10 min | 14.6 %     |
| Na zimno  | Cascade    | 50 g  | 7 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |