

# Australian Pale Ale 13°BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (92%)	80 %	5
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	Ella (AUS)	30 g	10 min	14.6 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %
Na zimno	Galaxy	30 g	10 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	12 ml	Fermentum Mobile