

# Australian Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **77 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	13 kg (89.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (6.9%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (3.4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	1 min	15.1 %
Na zimno	Ella (AUS)	90 g	3 dni	15.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	24 g	Danstar