

## Base Ale

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **Standard American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (100%) | 85 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|-------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | lunga | 20 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdze

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Płynne | 100 ml | Omega        |