

## Brewkit Northwest Pale Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.3 kg (54.6%)	90 %	35
Cukier	brązowy	0.08 kg (3.4%)	--- %	---
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (42%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (jako oszacowanie poziomu goryczki z brewkitu)	14 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Fermentis