

## Exp Light Ale

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **66**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castlemalting Pale Ale Belgia	2.5 kg (55.6%)	80 %	8
Ziarno	Dekstrynowy Viking Malt	0.5 kg (11.1%)	72 %	4
Ziarno	Golden ale Strzegom	1 kg (22.2%)	80 %	12
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.1%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski szyszka	70 g	60 min	7 %
Gotowanie	Marynka granulat	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Marynka granulat	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	70 g	1 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	1 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	0 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Żelatyna	0 g	Fermentacja cicha	---