

## Four Pines Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35.03**
- SRM **10.29**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Malt Extract - Wheat	0.5 kg	91.3 %	7
Ziarno	Liquid Malt Extract - Light	1.7 kg	76.09 %	9
Ziarno	Liquid Malt Extract - Munich	1.4 kg	76.09 %	20
Ziarno	Crystal 90L	0.25 kg	71.74 %	239

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	40 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	11 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	8.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale - American Ale Yeast US-05	Ale	Suche	--- g	Fermentis / Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish moss	2 g	Gotowanie	40 min