

# lunga&Vermelho Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **50**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Jasny ekstrakt bruntal	3.4 kg (100%)	95 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11 %
Gotowanie	Vermelho	20 g	20 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	30 g	1 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis