

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 brzeczki **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 |