

## Izabella Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Pilzneński	0.2 kg (5.1%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	20 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Izabella	50 g	5 min	5.8 %
Whirlpool	Izabella	50 g	0 min	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis