

## Lekkie Ale Pandemiczne

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **37**
- SRM **6.3**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (45.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.525 kg (21.9%)	75 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.075 kg (3.1%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	20 g	0 min	13.5 %

### Drożdże

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