

lekkie_ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **43**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (41.7%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | 3 Płatki pszeniczne | 1 kg (8.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | pułaski | 30 g | 60 min | 8.9 % |
| Gotowanie | oktawia | 30 g | 60 min | 7.8 % |
| Gotowanie | perle | 30 g | 60 min | 4.4 % |
| Gotowanie | pułaski | 60 g | 5 min | 8.9 % |
| Gotowanie | oktawia | 60 g | 10 min | 7.8 % |
| Gotowanie | perle | 60 g | 15 min | 4.4 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast | Ale | Płynne | 40 ml | White Labs |