

## Light Ale

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Carared	0.1 kg (8.3%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	11 g	---