

## light ale

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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 | Strzegom Pilzneński | 0.8 kg (33.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.6 kg (25%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni               | 0.6 kg (25%)   | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 0.4 kg (16.7%) | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) (PL)- | 10 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie | Sybilla (PL)            | 15 g  | 15 min | 4.6 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic)-  | 10 g  | 15 min | 2.95 %     |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) (PL)- | 15 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Gęstwa | 100 ml | domowe       |