

## 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