

## Light ale - rehab

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **44**
- SRM **3.5**

### 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 brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	płatki ryżowe	0.4 kg (16%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.3 kg (52%)	80 %	7
Ziarno	Briess DME - Golden Light	0.6 kg (24%)	95 %	8
Ziarno	honig	0.2 kg (8%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	falconer's flight	30 g	60 min	10.7 %
Zacieranie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	40 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Na zimno	Centennial	60 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---