

## Lite ale

---

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	0.5 kg (33.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (16.7%)	80 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (13.3%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (13.3%)	80 %	45
Ziarno	Carahell	0.1 kg (6.7%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	6 g	60 min	11.3 %