

## Lutowe PALE ALE

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	11 kg (66.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (18.1%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (6%)	80 %	20
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (1.8%)	58.7 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (1.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	60 g	5 min	10 %
Whirlpool	Styrian Wolf	30 g	5 min	13.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	33 g	Fermentis