

# Milo Ale1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Golden ale	5 kg (83.3%)	80 %	12
Ziarno	Viking malt Carabody	0.5 kg (8.3%)	--- %	3.7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	50 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	12 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Czarny bez	75 g	Gotowanie	30 min