

## Milo amerykan pale ale keg 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **16**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra pale crisp	5 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny jasny crisp	2 kg (25%)	83 %	5
Ziarno	Red alle	1 kg (12.5%)	83 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wai-iti	40 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12.4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Zacieranie	---