

NE PALE ALE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (48.8%)	61 %	5
Ziarno	Carared	0.1 kg (2.4%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvign	15 g	0 min	11 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
haze daze	Ale	Gęstwa	300 ml	---