

## Pale ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **8.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (73.9%)	79 %	5
Ziarno	karmel viking malt	0.38 kg (9.4%)	75 %	30
Ziarno	strzegom cookie	0.38 kg (9.4%)	72 %	50
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (7.4%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra 1	15 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	citra 1	10 g	30 min	12.9 %
Na zimno	citra 1	5 g	1 dni	12.9 %
Na zimno	citra 1	5 g	1 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Lager	Suche	11.5 g	fer

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki owsiane 100g	100 g	Zacieranie	60 min