

## Pale ale

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.9%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %