

## PALE ALE

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (100%) | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra  | 20 g  | 30 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno                  | Mosaic | 210 g | 4 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 17.25 g | Fermentis    |