

## Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (78.1%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (15.6%)	--- %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (6.3%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	9 %
Gotowanie	Waimea	15 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Admiral	25 g	5 min	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min