

pale ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.35 kg (92.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	5 g	0 dni	12 %
Na zimno	mosaic	5 g	0 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us	Ale	Suche	11 g	---