

## Pale ale

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **49**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.45 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.45 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.58 kg (16.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	21.82 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	14.55 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	21.82 g	20 min	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	16.73 g	---