

## pale ale comeback

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **95**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (89.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (7.1%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	20 g	60 min	19 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	30 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	pekko	30 g	10 min	17.5 %
Aromat (koniec gotowania)	enigma	30 g	10 min	17.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	citra	20 g	7 dni	14 %
Na zimno	pekko	20 g	7 dni	17.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	7 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---