

## Pale ale pils

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **64**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 8 kg (88.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 1 kg (11.1%) | 74 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Jarrylo | 50 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Jarrylo | 50 g  | 15 min | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 30 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa                       | Ilość  | Użyto do   | Czas   |
|------|-----------------------------|--------|------------|--------|
| Inne | Platki jęczmienne i przenie | 1000 g | Zacieranie | 60 min |