

## Pale Ale U.S.A

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	9.7 kg (73.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (1.1%)	70 %	299
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (22.8%)	80.5 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Palisade	20 g	10 min	6.2 %
Gotowanie	Złata polesie	20 g	10 min	6.5 %
Whirlpool	Zal	20 g	30 min	6.5 %
Whirlpool	Palisade	20 g	30 min	6.2 %
Na zimno	Zal	60 g	4 dni	6.5 %
Na zimno	Palisade	60 g	4 dni	6.2 %