

Pale Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.3 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.61 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Munich Malt	0.45 kg	80 %	23
Ziarno	Rahr - 2 Row Malt	2.49 kg	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.17 kg	75 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	falconer flight 7c	14.17 g	20 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	28.35 g	Safale