

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 |