

## Pale stAle

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (38.6%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.1%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Wakatu	50 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	5 min	4.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	30 g	1 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	14 dni	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's