

## PaleAle citrus

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 5.5 kg (91.7%) | 88 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.3%)  | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra   | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra   | 35 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Cascade | 25 g  | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade | 25 g  | 5 min  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentis    |