

## Pierwsze Pale Ale

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **15.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Notatki

- Pierwsza warka w karierze ;)  
Zestaw z browamatora.  
13 wrz 2016, 20:17