

polskie ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **28**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 80 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Izabella | 20 g | 60 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Zula | 20 g | 60 min | 7.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula | 15 g | 0 min | 7.3 % |
| Na zimno | zula | 15 g | 8 dni | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |