

## S Pale Ale Lite z Pilsa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**

### 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 **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (16.7%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	7.3 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	7.3 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	5.3 %
Na zimno	lunga	100 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis