

## Session Pale Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **44**
- SRM **8.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	2.4 kg (85.7%)	80 %	35
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	8.9 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	40 g	3 dni	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis