

# Single Hop Lubelskie Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.2**

## 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 brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (100%)	90 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	1 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---