

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 brzeczki **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 | --- |