

## #Sowa 24 - Prawdziwe Pale Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (89.5%)	80 %	20
Cukier	Glukoza	0.4 kg (10.5%)	70 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	20 g	65 min	5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Pioneer	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Pioneer	20 g	5 min	5 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Ponownie zbyt wysoka temperatura zrobiła swoje...  
7 gru 2020, 13:19