

## #Sowa 59 - Sowa Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **72**
- SRM **10.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (43.6%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (43.6%)	80 %	16
Cukier	glukoza	0.5 kg (12.8%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	50 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	3 min	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis