

## wesele PALE I

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 3.5 kg (82.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt             | 0.5 kg (11.8%) | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 0.25 kg (5.9%) | 82 %       | 14  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 5 g   | 0 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade PL | 5 g   | 5 min  | 6 %        |
| Gotowanie | Cascade PL | 5 g   | 15 min | 6 %        |
| Gotowanie | Citra      | 7 g   | 30 min | 13.6 %     |
| Gotowanie | Citra      | 5 g   | 60 min | 13.6 %     |

### Drożdże

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