

## WYEAST ALE

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **28**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (30%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	11.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	11.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	11.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Citra_wirpul	10 g	3 min	11.6 %
Whirlpool	Centennial_wirpul	10 g	3 min	7.6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs