

1000 Lakes Rally Golden Ale 5%

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.84 %**
- IBU **22.2**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1122 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1122 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1300 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **711 L**
- Całkowita objętość zacieru **948 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **711 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **826 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1300 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra Pale Maris Otter® Malt	225 kg	81.5 %	3
Ziarno	Dextrin Malt	12 kg	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	700 g	60 min	12 %
	Citra	2500 g	15 min	12 %
	Galaxy	1250 g	15 min	16.4 %
Na zimno	Citra HypereBoost	12.5 g	3 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	2500 g	3 dni	16.4 %
Na zimno	Citra	1250 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
American West Coast Ale	Ale	Suche	--- g	Lallemand (LaIBrew)

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Calcium Chloride (dihydrate)	80 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gypsum	45 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Lactic acid	150 g	Zacieranie	0 min