

#19 AMERICAN PALE ALE

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale zero Viking Malt (Strzegom)	3.3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	2 kg (33.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód karmelowy 150 - Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (3.3%)	78 %	150
Ziarno	Płatki pszenne	0.5 kg (8.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.05 kg (0.8%)	78 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	5 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Columbus	15 g	15 min	16.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	7.8 %
Whirlpool	Centennial	50 g	30 min	6.8 %
Na zimno	Centennial	40 g	2 dni	6.8 %

Na zimno	Amarillo	20 g	2 dni	7.8 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis