

#20 Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.6 kg (91.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.2%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	amarillo	9 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- ----Cicha 28.04 przy 5BLG
A + 70g Cascade
B + 850g przecier słodki Mango (+1,5BLG)

----Rozlew 9.05
A 9,5L + 50g cukry (+200ml wody)
B 9L + 55g Cukru (+250ml wody)
9 maj 2017, 11:46