

Amer Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (11.1%)	75 %	2
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	9.8 %
Whirlpool	Citra	5 g	20 min	12 %
Whirlpool	Cascade	5 g	20 min	8.3 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	20 min	9.8 %

Drożdże

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

Notatki

- starter z 1,5 l us-05
3 maj 2025, 15:41