

American/English Pale Ale (nr 3)

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **15.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.1 kg (46.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (44.4%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	14 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	45 min	10 %
Gotowanie	Centennial	7 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	12 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	12 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	7 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	13 g	0 min	10 %
---------------------------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	Gozdawa