

American Light Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Bestmalz	1 kg (35.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Heidelberg - Bestmalz	0.2 kg (7.1%)	80.5 %	2.5
Ziarno	Wiedeński - Strzegom	0.5 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Wheat, Torrified - Fawcett	0.4 kg (14.3%)	79 %	6
Ziarno	Cara Clair - Castle Malting	0.35 kg (12.5%)	78 %	4
Ziarno	Aroma - Castle Malting	0.15 kg (5.4%)	78 %	100
Ziarno	Żytni - Fawcett	0.1 kg (3.6%)	81.2 %	8
Ziarno	Acid Malt - Bestmalz	0.1 kg (3.6%)	58.7 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	---	12 %
Whirlpool	Citra	5 g	---	13.7 %
Whirlpool	Galaxy	5 g	---	14.5 %

Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Simcoe	35 g	---	13.1 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis