

## American pale ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **17.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 5 kg (71.4%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (14.3%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Crystal 150 Castle  | 1 kg (14.3%) | 74 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Palisade               | 20 g  | 30 min | 7.5 %      |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 30 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Palisade               | 20 g  | 15 min | 7.5 %      |
| Gotowanie | Mosaic                 | 20 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra                  | 20 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra                  | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic                 | 20 g  | 5 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-5  | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |