

## American Pale Ale 2.0 (ATMAT)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (92.6%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 0.4 kg (7.4%) | 79 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do          | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia  | Magnum        | 30 g  | 60 min | 12.9 %     |
| Whirlpool         | Nelson Sauvín | 25 g  | 0 min  | 11 %       |
| Whirlpool         | Galaxy        | 25 g  | 0 min  | 9.4 %      |
| Na zimno          | Galaxy        | 25 g  | 2 dni  | 15 %       |
| 2 dzień burzliwej |               |       |        |            |
| Na zimno          | Nelson Sauvín | 75 g  | 1 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |