

American Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (87.9%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---