

AMERICAN PALE ALE (afrika)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (88.2%)	79 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.2 kg (5.9%)	80.5 %	9
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.9%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.1 kg (2.9%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.3 %