

# American Pale Ale II

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **56 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 2.8 kg (90.3%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - CaraHell | 0.3 kg (9.7%)  | 74 %       | 25  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | USA EL Dorado | 15 g  | 60 min | 14.2 %     |
| Gotowanie                 | USA Chinook   | 10 g  | 5 min  | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | USA Chinook   | 20 g  | 0 min  | 12.8 %     |
| Na zimno                  | USA Chinook   | 20 g  | 7 dni  | 12.8 %     |

## Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 - III pokolenie | Ale | Gęstwa | 70 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                |     |           |        |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|