

## American Pale Ale v. 2/2020

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4 kg (80.8%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.25 kg (5.1%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.6 kg (12.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Acid Malt                  | 0.1 kg (2%)    | 58.7 %     | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra      | 20 g  | 60 min | 13.1 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo   | 15 g  | 15 min | 7.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo   | 20 g  | 0 min  | 8.4 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 30 g  | 0 min  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Citra      | 20 g  | 7 dni  | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Centennial | 30 g  | 7 dni  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g  | Fermentis    |