

Bee Cave Brewery Haus Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (18.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	40 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	15 g	20 min	5.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	7 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis