

Belgian The Dealer American Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.07 kg (77.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.81 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking malt słód Monachijski typ I	0.37 kg (7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Dr Rudi	30 g	20 min	11.8 %
Whirlpool	Falconer's Flight	25 g	20 min	10.2 %
Na zimno	Dr Rudi	29 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Falconer's Flight	25 g	3 dni	10.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle BE-134	Ale	Suche	11 g	Fermentis