

Electric Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **41.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **53.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (41.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.18 kg (39.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.02 kg (12.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	80 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	35 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	35 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	45 g	0 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	45 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis