

## moje ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **36.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale      | 7 kg (58.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny    | 1 kg (8.3%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński    | 3 kg (25%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Malt RED ACTIVE | 1 kg (8.3%)  | 79 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | zeus                | 50 g  | 60 min | 14.4 %     |
| Gotowanie | Sybilla             | 50 g  | 30 min | 4.1 %      |
| Whirlpool | Sybilla             | 50 g  | 15 min | 4.1 %      |
| Gotowanie | zeus                | 50 g  | 5 min  | 14.4 %     |
| Whirlpool | HALLERTAU TRADITION | 100 g | 15 min | 5.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

### Dodatki

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

|            |                |      |           |        |
|------------|----------------|------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 20 min |
|------------|----------------|------|-----------|--------|